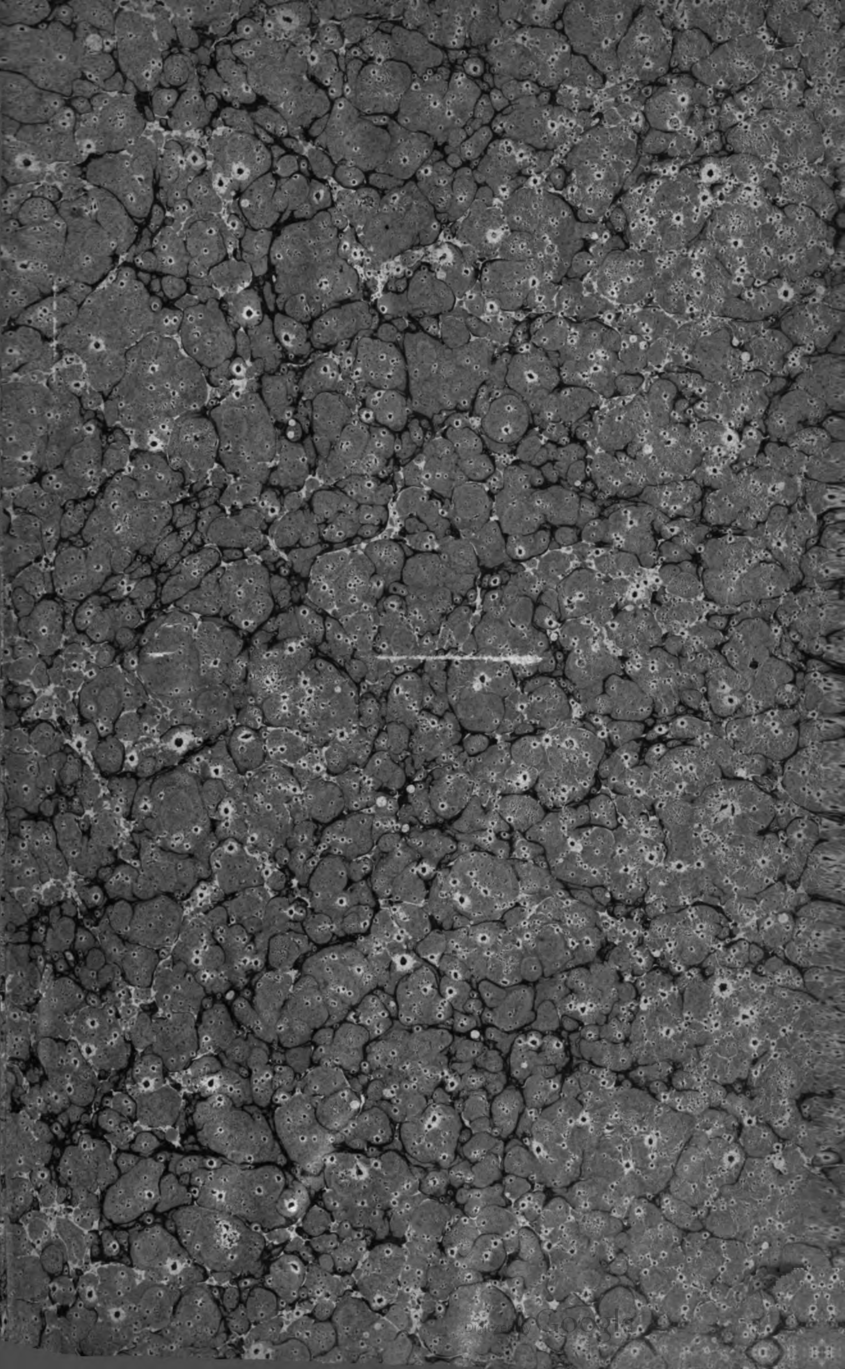






CAMILLO MANCINI

IL LAZIO VITICOLO E VINICOLO

MONOGRAFIA

PREMIATA CON MEDAGLIA D'ORO

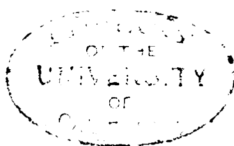
DALLA

SOCIETÀ GENERALE DEI VITICOLTORI ITALIANI



CITTÀ DI CASTELLO
TIPOGRAFIA DELLO STABILIMENTO S. LAPI

1888



INTRODUZIONE

A tutti coloro, che, come noi, usano portare il loro esame spassionato sulle condizioni dell'Italia agricola, una cosa appare manifesta ed indiscutibile, ed è che l'avvenire di essa risiede principalissimamente sulla coltivazione della vite, sulla fabbricazione e sul commercio dei vini.

Questa grande verità è penetrata e va ogni giorno più acquistando terreno nell'opinione degli agricoltori e del pubblico; prova ne sia il continuo allargarsi dei terreni vitati e le maggiori premure alle quali la vite è fatta segno in quasi tutte le regioni agrarie italiane, e specialmente nel mezzogiorno ed in Sicilia; prova ne sia l'interesse col quale vengono discusse le questioni viticole e vinicole nel paese, i frequenti congressi di viticoltura e di enologia, le frequentissime esposizioni vinicole nazionali, regionali, circondariali e comunali, nonchè i continui ed importanti concorsi a premi riflettenti questo ramo dell'agricol-

[redacted]

tura nazionale; prova ne sia infine il rapido estendersi della stampa vinicola nel paese e le numerose pubblicazioni di viticoltura e di enologia che videro la luce in questi ultimi anni in Italia e che raddoppiano ogni giorno di numero e d' interesse.

Senonchè in mezzo a questo rapido svolgimento dell' industria vinicola italiana, tra l'affacendarsi spesso irriflessivo e vertiginoso dei produttori e dei negozianti dei nostri vini, nel cozzo tra il vecchio ed il nuovo che inevitabilmente trae seco la nostra evoluzione, anzi diremo addirittura, rivoluzione vinicola, è indubitato che molti errori debbansi commettere, molti tentativi debbansi fare che resteranno infruttuosi e spesso riusciranno addirittura ruinosi a chi li fa.

Che se ci facciamo a scrutare la ragione vera e profonda di questi errori e di questi insuccessi, non è difficile di accorgerci ch'essa risiede principalmente nell' ignoranza nella quale si trovano gli innovatori sullo stato attuale della nostra viticoltura e della nostra industria vinicola.

Ed invero è un fatto purtroppo vergognoso ma indiscutibile, che la grande maggioranza di coloro che in un modo o nell'altro attendono alle cose viticole e vinicole, non soltanto difettano di cognizioni precise sulla viticoltura e sull'enologia di regioni ad essi lontane, ma bene spesso hanno la più incompleta conoscenza di quanto si fa di buono o di cattivo in questi rami dell' industria agraria nella regione stessa nelle quale essi vi-

vono, e qualche volta a pochi chilometri di distanza dai loro stessi paesi!

Nè la ragione di questo fatto è da attribuirsi alla negligenza dei viticoltori e degli enologi, i quali anzi in molti casi hanno grande desiderio di sapere ciò che non sanno, ma piuttosto alla mancanza di pubblicazioni speciali che valgano ad illustrare le varie regioni agrarie italiane dal punto di vista viticolo e vinicolo.

È questa una reale ed imperdonabile lacuna della nostra letteratura agraria.

A questa lacuna volle provvedere con savio ed opportuno consiglio la benemerita *Società generale dei viticultori italiani* col bandire un concorso per monografie viticole ed enologiche per ciascuna delle dodici regioni agrarie del regno.

Una di tali monografie è appunto quella che noi qui vi presentiamo, ed essa riguarda una delle regioni più gloriose nella storia della nostra agricoltura, il Lazio, maestro al mondo anche in fatto di cose agrarie, culla degli antichi padri dell'arte campestre, che tante preziose notizie e tanti utili ammaestramenti ci tramandarono colle loro opere immortali.

Anche oggidì il Lazio vinicolo non è venuto meno alla decantata ricchezza dei suoi vigneti ed alla celebrata bontà dei suoi vini immortalati dalla fervida fantasia del poeta di Venosa; anche oggidì il Lazio vinicolo ha le sue reggie nelle quali regna sovrano il grottesco Dio dei pampani e delle uve, il vecchio Dionisio.

Senonchè non bisogna che i viticoltori del Lazio insuperbiscano per questo, e credano — come pur troppo credono molti di essi — che ben poco abbiano da imparare dagli altri in fatto di viticoltura e di vinificazione.

Questa credenza è esiziale al progresso viticolo e vinicolo di questa regione, e se la lettura di questo nostro modesto lavoro riuscisse a sradicarla dall'animo dei viticoltori e degli enologi, ed a persuaderli che molte e gravi sono le mende delle quali debbono correggersi, noi crederemmo di aver raggiunto soltanto con ciò in gran parte il nostro scopo.

*
* *

Studiare spassionatamente una regione sotto un solo determinato punto di vista, analizzarne una per una dettagliatamente tutte le pratiche relative ad un dato ramo della pubblica economia, sviscerare e, diremmo quasi, anatomizzare le condizioni di un' industria così vasta com' è quella che si riferisce alla vite ed al vino, se non è impresa da Titani, non è certo un lavoro da prendersi a gabbo.

E tanto più ciò è vero in quanto che, a voler far sì che questo studio possa riuscire egualmente utile ed interessante per tutti gli abitanti della regione che si è presa a studiare, è giuocoforza tener presente le svariate condizioni nelle quali l'industria si esercita nelle diverse zone della regione stessa, considerare la diversità delle pratiche e delle abitudini che si riscontra da zona a zona, facendo

rimarcare quella gradazione nel progresso dell'industria, che si verifica ordinariamente a partire da una zona per andare all'altra.

Anche la regione laziale, benchè forse più ristretta delle altre pei suoi confini topografici, non va esente da questa multiformità di aspetti considerata dal lato della viticoltura e dell'enologia; anzi può dirsi ch'essa sia una di quelle, nelle quali tutte le forme della viticoltura e tutte le gradazioni della vinificazione siano meglio rappresentate.

Cosicchè, per fare uno studio completo ed inappuntabile del Lazio viticolo e vinicolo, sarebbe stato necessario dividerlo in molte zone e sottozone aventi ciascuna una fisionomia propria ben distinta.

Ma quando noi fossimo andati a sminuzzare in tal maniera questa regione ci saremmo trovati infine ad aver fatte come tante piccole monografie riunite in una che avrebbero servito assai malamente a dare al lettore un concetto sintetico a grandi linee della regione viticola e vinicola presa nel suo complesso.

Ecco perchè, pur sacrificando forse in qualche parte l'esattezza delle notizie esposte, noi abbiamo creduto opportuno di restringere al minor numero possibile la divisione in zone della regione da studiarsi, al fine di poterle abbracciare rapidamente tutte con un solo sguardo, e ricostruire all'occorrenza in un batter d'occhio la regione stessa.

E studiando, sempre dal lato della viticoltura

e dell'enologia, la diversa natura dei paesi del Lazio, ci è sembrato di poter ridurre a tre le grandi zone o plaghe vitifere di questa regione, siccome quelle che hanno una fisionomia talmente spiccata, da non potersi assolutamente confondere l'una coll'altra.

Queste tre grandi plaghe vitifere abbiamo creduto che potessero essere le seguenti: il *frosinonese,* che potrebbe chiamarsi la zona della coltura promiscua e della vite alta, i *castelli romani* ed il *suburbio*, che può dirsi la zona della vigna specializzata, il *viterbese* infine che può chiamarsi la zona della vigna mista.

Anche in fatto di enologia queste tre plaghe hanno caratteri spiccati e ben netti l'una dall'altra.

Considerando attentamente queste tre grandi plaghe, non è difficile accorgersi ch'entro la cerchia dei loro confini vi sono tratti di territorio, la cui impronta viticola varia alquanto da quella dell' intera zona.

A voler dunque essere precisi fino allo scrupolo, sarebbe stato necessario tener conto di queste differenze. Ma quale vantaggio n'avrebbe potuto risentire il lettore, quando queste differenze riguardano estensioni di paese talmente limitate, da restare assorbite dalla vastità della zona nella quale esse sono incluse? Evidentemente nessuno; solo che ciò sarebbe valso a generare nel nostro lavoro quella confusione, che ci siamo sforzati di evitare quanto più ci era possibile.

Senonchè in due casi ci è parso necessario di fare un' eccezione al nostro prestabilito divisamento; il primo riguarda il suburbio, quella zona di vigneti cioè che coronano la Città Eterna, del quale abbiamo creduto opportuno formare una sotto-zona, avendo essa caratteri tutti propri ed abbastanza distinti dal restante della grande plaga dei castelli romani; il secondo riguarda le vigne della zona marittima, quei pochi vigneti cioè che si trovano disseminati, come oasi in mezzo al deserto, lungo la spiaggia tirrena che fa parte della nostra regione.

In questo caso però, siccome ci sarebbe sembrata troppo azzardata la creazione di un' altra sotto-zona per un'estensione assai limitata di terreni, e siccome d'altra parte non ci sembrava giusto trascurare questa sia pur piccola porzione di terre vitate per l' interesse ch'essa promette di destare in avvenire, abbiamo creduto meglio di dirne due parole in fine, facendone come un'appendice a questo nostro lavoretto.

*
* *

Ciò premesso, molte altre spiegazioni potrebbero essere opportunamente date sui criterii ai quali ci siamo attenuti nello svolgimento del nostro lavoro.

Ma poichè le nostre intenzioni traspariscono abbastanza chiaramente sia dall'assieme, sia dalle parti del nostro scritto, e poichè crediamo anche di affidarlo in mani di persone quanto mai intel-

ligenti, pensiamo che valga meglio dispensarne i nostri lettori, per i quali certo la brevità dev'essere il primo requisito che ricercar si debba in qualsiasi libro.

Su due osservazioni peraltro non possiamo proprio fare a meno di fermarci alquanto.

L'una riguarda la prima parte di questo volume, che molti potrebbero trovare per avventura soverchiamenie dettagliata e prolissa.

A costoro faremo notare che in un'opera come questa, che dovrebbe aver la fortuna di andar per le mani..di tutti coloro della nostra regione che sono legati in un modo o nell'altro ad uno dei principali prodotti del nostro suolo, non ci è parso nè ci pare sciupato il metter sotto gli occhi di chi legge una serie piuttosto dettagliata di notizie sulle condizioni topografiche, orografiche, idrografiche, geognostiche e meteorologiche della regione nella quale egli coltiva, poichè, a prescindere dal fatto che simili cognizioni debbono essere patrimonio comune di chiunque abita questa regione, è indubitato ch'esse costituiscono il sustrato necessario per l'esercizio di qualsiasi industria agraria, compresa quella della vite e del vino.

L'altra osservazione sulla quale vogliamo fermarci è forse più importante della precedente.

Chiunque avrà la pazienza di seguire fino in fondo la lettura di questo volume s'accorgerà di leggieri che noi non ci siamo limitati a fare un'arida esposizione di fatti e di notizie sulla viticoltura

e sull'enologia del Lazio, ma abbiamo voluto, ogni volta che ci capitava l'occasione, discutere alquanto i sistemi e le pratiche viticole e vinicole più generalmente seguite nella regione per vedere se esse reggessero alla stregua d'un coscienzioso esame critico informato ai più sani ed ai più ragionevoli principii della viticoltura e della vinificazione.

Conseguenza naturale e logica di questa disamina doveva essere quella di entrare alquanto nella via delle raccomandazioni e dei consigli, ed invero noi abbiamo creduto, ogni qual volta ci sembrava opportuno e conveniente, d'inculcare quei miglioramenti che ci parevano di più facile attuazione e di più sicura riuscita.

Di maniera che questo nostro lavoro, non dovrebbe servire soltanto a mettere al giorno i viticoltori e gli enologi delle condizioni attuali della viticoltura e dell'enologia di questa regione, ma dovrebbe anche servir loro come di guida nella via del progresso verso la quale anche noi, benchè a passi lenti, indubbiamente pur ci siamo avviati.

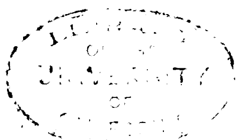
Il Lazio vinicolo, a preferenza di molte altre regioni, è certo che ha un grande avvenire innanzi a sè. Ciò dipende tanto dalle sue favorevoli condizioni naturali, quanto da una serie di circostanze estrinseche, primissima fra le quali quella di avere nel suo cuore la capitale del regno, Roma, cioè a dire quella città che tende a diventare, e diventerà senza meno, la *Parigi d'Italia*, il *cervello degl' Italiani.*

Molti dei proprietari di vigne, parecchi degli industrianti di vino di questa regione, avendo compreso ciò, hanno cominciato a lavorare sul serio e già raccolgono frutti abbastanza cospicui dal loro lavoro, e più ancora ne raccoglieranno in seguito se persevereranno con eguale ardore nelle assunte imprese.

Che l'esempio loro serva a persuadere gli scettici, a spronare i neghittosi, a rassicurare i timidi: ecco l'augurio che, nell'atto di consegnare questo modesto lavoro al giudizio del pubblico, noi facciamo per il bene di questa classica regione, a cui siamo legati da numerosi ed indissolubili vincoli di affetto e d'interesse.

Ceccano, Ottobre 1888.

CAMILLO MANCINI.



PARTE PRIMA

Notizie generali sulla geognosia e meteorologia della regione

Capitolo I.

Uno sguardo alla geografia e topografia del Lazio. — Sue condizioni oro-idrografiche e geologiche. — Classificazione delle sue terre.

§ 1. — Fra le dodici *regioni agrarie* nelle quali dal punto di vista agricolo fu suddiviso il Regno d'Italia, fu riservato il nome di Lazio a quella regione che comprende tutta intera l'attuale provincia di Roma coi suoi cinque circondari di Roma, Viterbo, Civitavecchia, Velletri e Frosinone.

Questa regione, geograficamente parlando, è compresa tra il 41° 13' ed il 42° 40' di latitudine nord e il 1° 4' 52" di longitudine est e il 1° 8' 8" di longitudine ovest dal meridiano di Monte Mario adottato recentemente dal nostro stato maggiore militare.

I confini di questa regione sono i seguenti: ad ovest e sud-ovest il mar Tirreno, che ne bagna tutta la costa da questo lato, a sud sud-est il lago di Fondi, i monti ausonii ed il fiume Liri, che la separano dalla provin-

cia di Caserta (Terra di Lavoro), ad est nord-est l'appennino che la separa dalla provincia di Aquila (Abruzzo Ulteriore), a nord nord-ovest lo stesso appennino ed i monti della Sabina che la separano dalla provincia di Perugia (Umbria) e finalmente il fiume *Chiarone* che la divide dalla provincia di Grosseto.

La sua massima lunghezza, dal Liri presso Ceprano al Chiarone presso Montalto, è di circa 200 chilometri, mentre la sua massima larghezza, da Porto d'Anzio al Monte Viglio, è di circa 80 chilometri.

La sua superficie territoriale è di chilometri quadrati 11 917, 13 pari ad ett. 1 191 713.

§ 2. — Premesse queste brevi notizie generali, diremo qualche cosa sul sistema oro-idrografico del Lazio, poichè sono troppo strette le relazioni fra la orografia ed idrografia con le condizioni geognostiche e meteorologiche di un dato paese per non potercene dispensare.

Cominceremo dallo studio delle acque dividendo, a partire dal nord, la nostra regione in undici bacini, che generalmente prendono il nome dai fiumi che in essi scorrono.

Il primo di questi bacini è quello della *Fiora,* così chiamato dal fiume omonimo, che nascendo dal castello di Santa Fiora — feudo degli Sforza-Cesarini — poco sotto il celebre Monte Amiata, traversa la provincia di Grosseto, ricevendo a sinistra parecchi affluenti, fra cui l'*Adone* che bagna Sorano, ed il *Lente* che bagna Pitigliano — due gaie cittadine della Maremma toscana — e, dopo un corso torrenziale di 70 chilometri, si gitta in mare presso la torre di Montalto.

Il bacino della Fiora misura 740 chilometri quadrati dei quali però una sola metà appartengono alla provincia romana.

Il bacino che viene immediatamente dopo e ch'è tutto compreso nella provincia di Roma è quello del torrente *Arrone* che nasce presso Piansano, percorre per 35 chil. i circondari di Viterbo e Civitavecchia, e gettasi in mare 5 chil. al disotto della foce della Fiora. La superficie di questo bacino è di 264 chilometri quadrati.

Il bacino susseguente è uno dei più vasti della provincia, misurando 1 076 chilometri quadrati. Esso prende il nome dal fiume *Marta,* ch' è insufficiente emissario del *lago di Bolsena (Vulsinius lagus)* e che, dopo un irregolare percorso di 45 chilometri, si gitta in mare a sei chilometri da Corneto. In questo bacino trovansi le città di Viterbo, Bolsena, Vetralla e Toscanella. Il lago di Bolsena, ch'è il più grande lago della provincia misurando 11 164 ettari, ha questa particolarità di trovarsi a 304 metri sul livello del mare di guisa che le sue acque potrebbero servire ad irrigare tutto il bacino sottostante, quando invece oggidì, mal regolate come sono, servono ad ammorbare l'atmosfera di quelle fertili campagne!

Il bacino contiguo a sud a quello della Marta è quello del *Mignone*, che misura 549 chil. quadrati e nel quale trovansi i comuni di Barbarano e della Manziana.

Assai più importante del precedente è il bacino che chiameremo *Sabatino* dal nome del *lago di Bracciano (Sabatinus lagus)* che in esso si trova.

Le acque del lago di Bracciano, che misura una superficie di 5 813 ettari, per mezzo dell'*acquedotto Paolo* sono condotte in gran parte a Roma, ove sgorgano nel famoso *Fontanone* di S. Pietro in Montorio.

Nel bacino Sabatino trovansi i tristamente celebri stagni di *Maccarese, Porto e Campo Salino,* nonchè il

laghetto *Trajano* che un tempo fu il porto di Roma ed ora non è che una putrida palude in mezzo ai maestosi avanzi della potenza romana.

Ma il bacino più importante e più vasto della provincia di Roma è il bacino del *Tevere* che misura 16 720 chilometri quadrati, dei quali però soltanto una quarta parte appartengono alla regione che andiamo studiando.

In questo bacino, solcato da molti corsi d'acqua, dei quali il principale è *l'Aniene* o *Teverone*, e nel quale incontransi parecchi laghetti, come quello di *Vico* fra Carbognano, Ronciglione e Vetralla, quelli di *Martignano* e *Monterosi* presso Campagnano e quello di *Stracciacappe (Papinianus lagus)* e di *Castiglione*, disseccato dal principe Francesco Borghese sul principio del secolo, è compresa quasi tutta quella vasta estensione di territorio che chiamasi *Agro romano*.

Il Tevere ha una portata media di 292 m. c. ed al suo ingresso in Roma una velocita di un metro al minuto secondo.

Adiacente al bacino del Tevere trovasi quello del cosidetto *Rio Torto*, o, se vuolsi, dal *Fosso degl' incastri,* due piccoli corsi d'acqua, che, nascendo dai monti albani, raggiungono tosto il mare. In questo bacino è compreso quasi tutto il *Lago di Albano*, che ha una superficie di 602 ettari, il famoso *Stagno di Ostia*, e le città di Genzano, Nettuno e Porto d'Anzio, nonchè l'antica e famosa Ardea.

Segue il bacino dell' *Astura,* che nasce dal monte *Artemisia* presso Velletri e nel quale trovansi le micidialissime paludi di *Conca e Campo Morto.*

Un altro bacino assai importante della provincia è quello del *Sacco (Trerus)*, che nascendo sulle alture dei monti Laziali e Prenestini presso Valmontone, per-

corre per la lunghezza di 80 chil. una delle più belle valli della provincia e si getta nel *Liri* presso Ceprano.

Sono compresi in questo bacino i due laghetti di *Canterano* e *Lattanzi* presso Anagni, e vi s'incontrano parecchi comuni di qualche importanza dal punto di vista agricolo, come Genazzano, Valmontone, Anagni, Guarcino, Alatri, Veroli, Ferentino, Frosinone, Ceccano. Il bacino del Sacco misura 1 420 chil. quadrati di superficie.

Del bacino del *Liri* soli 196 chil. quadrati sono compresi nella provincia di Roma.

Finalmente l'ultimo ed uno dei più estesi ed importanti bacini della regione romana è quello *pontino* che misura 1 500 chil. quadrati e che costituisce quella immensa zona di paludi, che si chiamano appunto *paludi pontine* e che si estendono da Cisterna a Terracina, dai monti *Lepini* al mare.

Questa vasta zona di paludi, un tempo addirittura in completo dominio delle acque, è ora solcata in ogni senso da fiumi e canali, per mezzo dei quali si è cercato — fino ad un certo punto invano — di prosciugare quelle feracissime terre.

Fra questi corsi d'acqua i principali sono: il fiume *Sisto,* che nasce dai monti *Artemisii* presso Cori e nel quale si scaricano la *Teppia* ed il *Congiura,* l'*Ufente,* che nasce dal monte *Semprevisa* presso Bassiano e riceve le acque dell'*Amaseno* all'incontro della via Appia per formare il fiume *Grosso* o *Portatore,* che si getta in mare a nord di Terracina.

I laghi principali delle paludi pontine sono il: *lago di Fogliano,* quello di *Capraluce* ed il *lago di Paola.*

Le città che sono comprese in questo bacino sono: Cori, Sezze, Piperno e Terracina.

Da questo breve cenno sullo studio delle acque della

provincia di Roma, emerge che il Lazio è una delle regioni agrarie italiane assai ricca di acque, ciò che è molto importante di esser tenuto in conto per lo studio della sua viticoltura.

Senonchè il regime di queste acque si trova generalmente in condizioni assai cattive, sia per il disbrigliamento dei fiumi, sia per l'impaludamento dei laghi, sia infine per l'irregolare o per meglio dire per la nessuna sistemazione degli scoli delle numerose sorgive che ad ogni piè sospinto s'incontranno nell'esteso territorio della nostra regione.

§ 3. — Anche il sistema orografico, non meno dell'idrografico, è assai intralciato e difficile nella provincia di Roma.

Senza poter dire ch'essa sia una delle più montuose provincie del Regno, è un fatto ch'essa è attraversata da non poche catene di montagne, che le fanno assumere l'aspetto di una regione abbastanza montuosa.

Tutte queste montagne appartengono al sistema appenninico.

Qui non ci fermeremo davvero a fare una dettagliata descrizione di tutti i monti della provincia; accenneremo soltanto le catene ed i gruppi principali con le elevazioni più importanti.

E così, a partire dai confini della provincia di Grosseto, il primo gruppo che crediamo degno di nota è quello dei *Monti Vulsinii*, che si estendono in forma di un anfiteatro aperto a sud, e che rappresentano i labbri craterici dell'antico cono Vulsinio, sul quale sorge oggidì il lago di Bolsena.

Sulla stessa direzione dei monti vulsinii procedendo verso il sud, incontrasi il rispettabile gruppo dei *Monti Cimini*, costituito anch'esso da vulcani estinti, del qual gruppo il monte più alto è il cosidetto *Monte Cimino*,

(1057 m.) noto col nome di *montagna di Viterbo* appunto perchè trovasi a cavaliere della città di Viterbo.

Più a sud ancora dei Cimini trovasi il gruppo dei *Monti Sabatini*, anch'essi di formazione vulcanica, di cui le alture principali sono quelle di *Rocca Massima* (618 m.) del *Monte Calvario* e del *Monte Razzano* presso la piccola citta di Campagnano.

Questa serie quasi continua di elevazioni che sotto diversi nomi (monti vulsinii, cimini e sabatini) si estendono nella direzione nord-sud dalle montagne della Fiora presso l'Amiata in provincia di Grosseto fin quasi a toccare la riva destra del Tevere, formano lo spartiacque fra la regione tiberina ed il versante tirreno.

Nei versanti di questo sistema orografico trovansi delle montagne isolate, che per la loro storica importanza sono degne di essere nominate. Così per esempio il *Soratte*, che spicca maestoso a 693 metri fra Ponzano e Stabia (antica Faleria) appena a quattro chilometri dalla riva destra del Tevere; così il gruppo trachitico della Tolfa presso Civitavecchia; così il *Montebello* presso Corneto Tarquinia; così infine il *Monte Mario* (146 m.) che trovasi come a guardia del Tevere al suo ingresso nell' Eterna Città.

I monti finora nominati trovansi tutti sulla riva destra del Tevere; vediamo ora quelli che stanno alla sua sinistra.

Fra il Tevere e la riva destra dell'Aniene trovasi il gruppo dei *Monti Lucani*, di cui le cime più elevate sono: il *Monte Gennaro* (1 271 m.) presso Palombara Sabina, il *Monte Morra* presso S. Polo dei Cavalieri, il *Monte Faggio* (1352 m.) situato fra i due paeselli di Monte Flavio e Percile.

Risalendo verso le sorgenti dell'Aniene, c'incontriamo nel gruppo più importante delle montagne ap-

partenenti a questa regione, i *Monti Simbruini*, nei quali trovansi le cime più elevate della provincia, quali il *Monte Farinello* (1 853 m.) presso Valle Pietra, il *Monte Farino* (1 959 m.) ed il *Monte Viglio* (2 156 m.) poco lungi da Filettino, il più alto paese della provincia romana, essendo situato a 1 062 metri di altezza sul livello del mare.

Procedendo più a sud, s'incontrano i *Monti Ernici*, che digradando leggermente, vanno a finire colle amene colline di Alatri, Anagni, Ferentino nel circondario di Frosinone.

Anche in questo gruppo trovansi montagne assai elevate, quali la *Serra comune* (1 860 m.) la *Monna* (1 951 m.) il *monte del Passeggio* (2 062 m.) fra Guarcino e Sora.

Sulla sinistra dell'Aniene si stendono i *Monti Affilani*, che con elevazioni più o meno importanti, vanno a raggiungere i *Monti* o *colli Tiburtini*, cui fanno seguito in direzione sud-ovest i *Monti Prenestini*, che completano il sistema del sub-appennino romano.

Completamente isolato ad est di Roma sorge il gruppo dei *Monti Laziali* di formazione vulcanica, che assumono diverse denominazioni.

Chiamansi *Tusculani* i monti che stanno a ridosso di Frascati, Monte-Porzio, Monte-Compatri e che a forma di semicerchio si estendono fino a Velletri, dove assumono il nome di *Monti Artemisii* e raggiungono l'altezza massima di 812 metri. Da Velletri, procedendo verso Genzano, Albano, Marino, seguono anche in forma semicircolare i famosi *Monti* o *Colli Albani*.

Tra i monti tusculani, Albani ed Artemisii sorge maestoso il *Monte Cavo* (949 m.) ai cui piedi si stendono da una parte i famosi *Campi di Annibale* e dall'altra le onde azzurre dei laghetti di Albano e di Nemi. Dai piedi del *Monte Artemisio* presso Velletri si stacca

finalmente la catena *Lepino-pontina*, che divide la palude pontina dalla Valle del Sacco, e che va a raggiungere i *Monti Ausonii* sul confine della Terra di Lavoro. Le più spiccate elevazioni di questa catena sono il *Monte Cacume* (1 095 m.) fra Patrica e Maenza, il *Monte Lupone* (1 378 m.) fra Cori e Montelanico, il *Monte Gemma* (1 460 m.) presso Supino ed il *Monte Semprevisa* (1 536 m.) fra Patrica e Bassiano.

Come ben si vede da questo rapido studio sull'orografia della regione laziale, questa è attraversata in varie direzioni da catene e gruppi di montagne, le quali prolungandosi e terminando in poggi e collinette, intercalate da strette vallecole, danno al paese quella forma acclive leggiermente pronunziata, ch'è una delle più importanti caratteristiche di questa regione, e certo assai meritevole d'attenzione per lo studio che noi ci accingiamo a farne.

§ 4. — Per avere un concetto della natura dei terreni di questa regione crediamo utile dare un rapido sguardo alla sua geologia, poichè è chiaro che i terreni sono tali quali sono le rocce da cui essi provengono.

Ora le rocce che costituiscono questa regione si può dire che appartengano per metà alle *nettuniane* e per metà alle *plutoniche*.

Predominano le rocce sedimentarie nei circondari di Frosinone, Velletri e Civitavecchia; prevalgono invece le vulcaniche in quelli di Roma e Viterbo.

Nel frosinonese incontriamo il calcare del gruppo cretaceo in tutti i contrafforti appenninici da Veroli a Filettino, da Vallecorsa a Cori, le marne eoceniche e plioceniche a Frosinone, ad Anagni, a Paliano, i travertini a Ceprano, a Ferentino e Sgurgula, i tufi e la lava basaltina a Pofi, a Ceccano e ricchi depositi alluvionali lungo i corsi del Sacco e dell'Amaseno.

Nel velletrano troviamo parimenti il calcare nei Lepini, il tufo, le lave, i lapilli negl'Artemisii, la torba nei terreni alluvionali dell'agro pontino, e grandi depositi di sabbia marina nella vasta duna che separa il mare dalle paludi sulla quale sorge la secolare selva di Cisterna, conosciuta col nome di *macchia di Caserta.*

Nel circondario di Civitavecchia troviamo montagne trachitiche alla Tolfa, tufi vulcanici verso Stigliano e Cerveteri, formazioni plioceniche e depositi alluvionali lungo la spiaggia tirrenica verso Palo.

Nel circondario di Roma troviamo le argille plioceniche a Monte Mario, al Gianicolo, alla Magliana, a Monte Rotondo, a Monte Libretti ecc. In tutta la valle dell'Aniene, nei monti Tiburtini, Prenestini, Lucani e Simbruini trovasi quasi esclusivamente il calcare di tutti e tre i periodi (cretaceo, giurassico e liassico.)

Il fondo della valle del Tevere e dell'Aniene è costituito da depositi alluvionali, e la spiaggia tirrena appartenente al circondario di Roma è formata da depositi di sabbie marine.

Nel Circondario di Viterbo il calcare è quasi sconosciuto; evvi invece grande abbondanza di tufi, di scorie e di lava eruttata dagl'antichi vulcani sabatini, cimini e vulsinii. Verso Soriano, Vignanello, Bassano predominano le trachiti ed i tufi trachitici.

Queste brevi notizie geologiche sulla provincia romana possono fornirci un criterio generale sulla natura mineralogica del *terreno agrario* della regione che abbiamo preso a studiare.

Da esse risulta che una differenza marcatissima dovrà riscontrarsi fra i terreni posti alla sinistra del Tevere e lungo le valli dell'Aniene e del Sacco e quelli posti sulla destra del Tevere e lungo le valli dell'Arrone, della Marta, del Mignone ecc. In quelli, infatti,

l'elemento predominante è il calcare, mentre in questi un tal elemento fa assai difetto e vi abbondano invece i silicati insolubili provenienti dalla disgregazione delle rocce feldespatiche e pirosseniche, di cui è ricca quella zona, e di sali di potassa, soda, magnesia e ferro, derivanti dal disgregamento dei tufi e dei peperini.

Questa differenza è importantissima in riguardo alla pianta, che forma oggetto di questo lavoro, la vite.

Ciò premesso, ecco colle loro denominazioni locali e scientifiche le principali qualità di terreni agrari che si riscontrerebbero in questa regione, stando ai risultati delle indagini fatte dalla Giunta per l'Inchiesta agraria.

1.ª Terra siliceo-argillosa, *(terra tufarina)*. È cosi chiamata perchè costituita dal disgregamento del tufo subacqueo *(cappellaccio)* tanto comune in provincia di Roma. È una terra più o meno sciolta, di color tabacco e che rende bene per la produzione delle erbe se lo strato coltivabile è profondo.

2.ª Terra argillo-siliceo-vegetale *(terra porcina)*. Più compatta e più scura della precedente ed assai più fertile di essa.

3.ª Terra silicea e siliceo-argillosa *(terra pozzolana)*. È assai sciolta, di color rosso-bruno tendente al nerastro. Costituisce gran parte dell'Agro romano fra il Tevere ed i monti laziali. È terra eminentemente adatta per la vite.

4.ª Terra argillo-siliceo-calcare *(terra cretosa)*. È assai compatta, di color biancastro, e ritiene assai la umidità. È più specialmente adatta alla coltura del frumento.

5.ª Terra silicea *(terra arenosa* o *sabbiosa)*. È scioltissima ed assai arida, di color bianco-giallognola o rossastra. È poco adatta a qualsiasi produzione.

6.ª Terra siliceo-argillo-calcare-vegetale *(terra morgana)*. È la miglior terra della provincia. Nè sciolta, nè compatta, di color nerastro, sufficientemente fresca, è assai adatta alla produzione dei cereali e delle erbe. Essa trovasi esclusivamente lungo le valli dei molti fiumi che scorrono nella provincia di Roma.

Capitolo II.

Del clima in generale. — Temperatura. — Umidità atmosferica. — Pioggia. — Neve. — Gelate. — Grandine. — Brine. Rugiada. — Venti.

§ 1. — Il clima della nostra regione in complesso possiamo dire ch'è un clima piuttosto mite; ma esso varia sensibilmente più che altro in relazione all'altitudine. Invero, mentre sulla spiaggia tirrena possiamo dire di avere un clima piuttosto caldo, sulle montagne del viterbese, del frosinonese e del circondario di Roma troviamo invece un clima bastantemente freddo.

Ma non è soltanto rapporto al caldo ed al freddo che c' interessa la conoscenza del clima, sibbene anche rapporto all'umidità atmosferica, ed alle meteore acquee, quali la pioggia, la brina, la neve e la grandine. Ognuno comprenderà di leggieri quanto la conoscenza delle condizioni termiche ed igrometriche di questa regione debbano interessare la nostra agricoltura, poichè, specialmente dopo i recentissimi studi del professor Ferrari dell' Osservatorio romano, è restata viepiù confermata la stretta relazione fra alcuni elementi meteorologici e l'andamento dei raccolti delle principali derrate agrarie.

Ma, per disgrazia della nostra agricoltura, gli ele-

menti finora raccolti — benchè siano più che sufficienti per uno studio generale sulla meteorologia della regione — sono ancora troppo scarsi perchè se ne possano dedurre utili applicazioni a vantaggio degli agricoltori.

Ad arrivare a ciò sarebbe necessario estendere le stazioni e gli osservatorii meteorologici in molti altri punti della regione o fors'anche fare in modo, che quelli già lodevolmente istituiti qua e là funzionassero un po' più regolarmente.

Quattro sono attualmente gli osservatorii esistenti in questa regione, le cui osservazioni sono attendibili, e sono: quello di Roma, quello di Velletri, quello di Civitavecchia e quello di Montecavo, istituito molto opportunamente quattro anni or sono.

Riferiamo per prima cosa qualche dato relativo alla temperatura, fermandoci sulle medie di lunghi periodi per avere qualche punto d'appoggio meno incerto.

A Roma l'osservazione pel periodo di 25 anni — dal 1857 al 1879 — porta una temperatura media annuale di 15° 32'; a Velletri un'osservazione pel periodo di 14 anni — dal 1868 al 1881 — porta una media annuale di 15° 74'; a Civitavecchia la media è di 16° 15', a Montecavo di 10° 40'.

Considerando le altezze sul livello alle quali si trovano i quattro osservatorii summentovati, una prima osservazione può farsi, ed è che le medie diminuiscono col crescere dell'altitudine. Invero, mentre a Civitavecchia sul mare abbiamo la massima media di 16° 15', a Velletri a m. 380 sul livello abbiamo 15° 74', cioè circa $^1/_2$ grado di meno, mentre a Montecavo a m. 949 sul mare abbiamo soltanto 10° 40', cioè una rimarchevole differenza in meno di quasi 5 gradi.

Ciò può servir di norma agli agricoltori, e special-

mente ai viticoltori, i quali possono ritener per fermo ch'entro limiti ristretti di latitudine — com' è per la regione che studiamo — l' altitudine determina una ben marcata differenza rapporto a questo importantissimo elemento del clima, ch' è il calore.

Ma per i bisogni dell'agricoltura, più che le temperature medie annuali interessa conoscere le medie mensili e quelle delle stagioni, nonchè le medie massime e minime di quest' ultime, poichè è dalle temperature massime e minime che dipendono quei rapidi sbalzi dal caldo al freddo e dal freddo al caldo che hanno spesso si pernicioso effetto sulle produzioni rurali.

Tutte queste notizie si trovano racchiuse nel seguente quadro:

Quadro N. 1 — **Temperature massime, minime e medie per mesi, per stagioni e per anno nelle tre stazioni qui appresso:**

Mesi e Stagioni	Roma – Media delle mass.	Roma – Media delle min.	Roma – Media	Velletri – Media delle mass.	Velletri – Media delle min.	Velletri – Media	Montecavo – Media delle mass.	Montecavo – Media delle min.	Montecavo – Media	Civitavecchia – Media	*Osservazioni*
Dicembre..	11°39	4°45	7°40	10°23	6°54	8°38	6°57	2°17	4°37	—	Le medie mensili nonchè quelle delle massime e minime delle stagioni per l' osservatorio di Civitavecchia ci mancano.
Gennaio...	11°11	3°99	6°70	9°47	5°41	7°44	5°44	0°50	2°97	—	
Febbraio..	12°62	4°65	8°12	10°87	6°14	8°50	6°33	1°37	3°85	—	
Marzo.....	14°80	6°47	10°34	11°90	6°68	6°68	9°20	2°70	5°95	—	
Aprile....	18°59	9°02	15°87	15°87	9°88	9°88	12°93	4°64	8°78	—	
Maggio....	23°17	12°70	19°86	19°86	13°83	13°83	16°30	6°77	10°55	—	
Giugno....	27°17	16°21	23°97	23°97	17°79	20°88	19°70	12°93	15°81	—	
Luglio.....	30°13	18°70	27°85	27°85	21°02	21°42	24°30	16°00	20°75	—	
Agosto.....	29°92	18°68	27°44	27°44	20°90	24°97	24°13	15°63	19°88	—	
Settembre.	26°38	16°25	23°85	23°86	17°87	26°86	19°23	12°80	16°01	—	
Ottobre...	24°02	12°19	16°56	18°78	13°78	16°28	13°70	8°17	10°93	—	
Novembre.	15°19	7°80	10°94	13°66	9°37	11°51	9°87	5°07	7°47	—	
Inverno...	11°70	4°37	10°19	10°19	6°03	8°11	6°11	1°35	3°73	10°37	
Primavera.	18°86	9°40	14°02	15°87	15°13	15°50	12°14	4°70	8°42	17°25	
Estate.....	29°07	17°86	25°59	26°42	19°60	23°16	22°52	14°52	18°61	22°62	
Autunno...	30°02	12°08	16°25	18°76	13°67	16°21	14°27	8°68	11°47	14°37	
Anno...	19°96	10°93	15°32	17°81	13°68	18°74	13°80	7°31	10°56	16°15	

Facciamo ora con la scorta di questa tabella qualche osservazione.

Da essa appare per prima cosa che il mese più freddo per la nostra regione è il gennaio, mentre il mese più caldo è il luglio. In quanto alle stagioni si osserva che in tre stazioni (Roma, Velletri e Montecavo) la primavera è più fredda dell'autunno, mentre per Civitavecchia succede il contrario. Le primavere più calde, dopo Civitavecchia, vi hanno a Velletri quindi a Roma ed in ultimo a Montecavo; l'autunno più caldo si ha a Roma, quindi a Velletri, a Civitavecchia ed a Montecavo; l'inverno più freddo si ha a Roma (non considerata la temperatura di Montecavo) poi a Velletri e quindi a Civitavecchia, finalmente l'estate più caldo si ha egualmente a Roma, Velletri e quindi Civitavecchia.

Dalla stessa tabella si rileva inoltre che per Roma e Velletri la più grande escursione media si osserva nel mese di luglio, mentre la più piccola si osserva nel mese di dicembre; per Montecavo invece la massima escursione termometrica corrisponde all'agosto.

Evvi un periodo di 70 giorni (dal 15 giugno al 23 di agosto circa) nel quale nell'osservatorio di Roma l'escursione termometrica diurna si mantiene superiore agli 11 gradi. Questa circostanza può avere, ed ha indubbiamente, grande influenza sui raccolti pendenti in quella stagione.

Finalmente, più a titolo di curiosità che per altro, riportiamo le massime e minime temperature che si sono verificate negli osservatorii di Roma, e Montecavo in quest'ultimi anni. Esse sono le seguenti: Roma + 37° in luglio 1874, — 6° in febbraio 1869; Montecavo + 31° 1' nel 1881, — 10° 6 nel dicembre 1879.

§ 2. — Vediamo ora qualche cosa relativa alle meteore acquee.

La media annua dell'umidità relativa è 66,62 per Roma, 63,04 per Velletri, 72,11 per Montecavo. Questi dati bastano per indicarci che il clima della nostra regione non è tra i più umidi del Regno, ma si avvicina assai alla media relativa di tutta la penisola.

Assai più importanti sono le notizie relative alla pioggia. Esse si trovano raccolte nel seguente quadro:

Quadro N. 2 — Quantità media delle pioggie e numero dei giorni piovosi per le seguenti stazioni:

Mesi, Stagioni ed Anno	Roma		Velletri		Montecavo	
	Quantità della pioggia in media	Numero dei giorni piovosi	Quantità della pioggia in media	Numero dei giorni piovosi	Quantità della pioggia in media	Numero dei giorni piovosi
Dicembre	81 85	11 5	127 55	15 25	68 78	7 66
Gennaio	74 16	11 8	102 45	13 70	126 00	10 66
Febbraio	59 65	10 5	71 02	11 05	86 63	5 33
Marzo	64 44	11 5	90 06	14 15	100 76	7 33
Aprile	60 39	10 6	103 12	13 95	152 07	14 00
Maggio	54 74	9 7	78 46	11 75	129 87	13 00
Giugno	38 03	7 5	72 13	8 35	47 13	3 33
Luglio	16 73	3 6	17 93	3 05	„	„
Agosto	28 57	5 0	24 25	3 85	9 93	3 33
Settembre	69 97	8 6	68 43	8 70	94 53	8 66
Ottobre	105 96	11 2	154 36	13 85	180 63	13 00
Novembre	114 35	12 8	138 53	13 45	94 37	7 00
Inverno	215 66	33 8	301 02	40 00	281 36	23 65
Primavera	179 59	31 8	271 64	39 85	382 70	34 33
Estate	83 33	16 1	114 31	15 75	57 06	6 66
Autunno	290 28	32 6	361 37	36 00	369 53	28 46
Anno	768 86	114 3	1048 34	131 60	1090 65	93 30

Da questa tabella risulta per prima cosa che la stagione nella quale in tutta la regione cade la minor quantità di pioggia è l'estate; quella nella quale cade maggior quantità di pioggia è l'autunno per Roma e per Velletri, e la primavera per Montecavo.

Il massimo numero di giorni piovosi si ha nell'inverno per le stazioni di Roma e Velletri, in primavera per Montecavo, il minor numero in estate per tutte e tre le stazioni. Osservando attentamente l'andamento delle pioggie durante le quattro stagioni dell'anno, si arriva a convincersi che da noi le pioggie seguono questa periodicità: dall'ottobre all'aprile si ha quasi costantemente un periodo di pioggia, mentre dall'aprile all'ottobre si ha un periodo di siccità. Questo fatto ha una decisiva influenza sull'agricoltura locale.

§ 3. — A compire questo rapido studio sulla meteorologia della nostra regione, riportiamo qualche notizia sulle altre meteoree acquee, quali la neve, le gelate e la grandine.

Riguardo alla prima, essa ha pochissima importanza in questa regione; in collina ed in pianura è una meteora assai rara; per Velletri la media dei giorni nevosi durante l'anno, desunta da un periodo di 14 anni di osservazione, risulta di circa sei; alquanto più frequente essa cade sulle montagne; a Montecavo la media di un triennio di osservazione porta 9 giorni nevosi all'anno.

In quanto alla sua durata, che ha grande influenza sulle coltivazioni, tranne che sulle vette più elevate delle montagne, la neve in questa regione è rarissimo il caso che resti in terra oltre le 24 ore.

In quanto alle gelate, stando ai risultati dell'osservatorio romano, nel periodo di 69 anni di osservazioni

in ben 54 anni figurano le gelate ripartite come appresso:

Gennaio	35	volte
Febbraio	25	„
Marzo	5	„
Novembre	9	„
Dicembre	22	„

Da questi dati sembrerebbe che in questa regione non si avessero a temere le gelate tardive di aprile e di maggio, tanto funeste all'agricoltura ed alla viticoltura in ispecial modo.

Per altro una dolorosa esperienza ci ammaestra del contrario, poichè purtroppo le gelate ad aprile inoltrato ed anche in maggio, se non sono frequenti in questa regione, non sono però nemmeno tanto rare. Sono per lo più i venti freddi di nord e nord-ovest che determinarono la formazione di questa meteora, la quale è più comune nei circondari di Roma, Velletri e Viterbo anzichè in quelli di Civitavecchia e di Frosinone, i quali sono appunto meglio riparati dai venti del settentrione.

Nemmeno infrequente è da noi la grandine, la terribile meteora che tanta strage arreca alle fatiche dei poveri agricoltori.

Qui evvi peraltro una notevole differenza fra la zona del monte, quella collinare e quella del piano. Infatti su 60 comuni della zona del monte, in 19, ossia circa $^1/_3$, la grandine è frequente, ed in 41 di essi è rara, mentre nella zona del colle su 155 comuni la grandine è frequente soltanto in 42, cioè circa $^1/_4$, rara in 107, rarissima in 6, e nella zona del piano su 6 comuni in 4 cioè i $^2/_3$ cade con frequenza ed in 2 raramente. Cosicchè si può dire che la grandine da

noi cade con maggior frequenza al piano, quindi in montagna ed in ultimo in collina. Le stagioni nelle quali questa meteora fa le sue più frequenti apparizioni sono: la primavera e l'estate, quelle appunto nella quale essa arreca i maggiori danni.

Frequentissima è in questa regione la formazione della rugiada e della brina, specialmente lungo le valli dei fiumi e nella zona littoranea. La prima costituisce un vero refrigerio alle nostre campagne durante le prolungate siccità estive, la seconda, se non arreca i gravi danni delle gelate, può peraltro nuocere anche essa a seconda delle stagioni, delle località e delle coltivazioni.

Diremo finalmente un'ultima parola sui venti predominanti nella regione, che sono i seguenti: la tramontana nell'inverno e nell'autunno, apportatrice di freddo e di tempo buono, lo scirocco in primavera, apportatore di caldo e di pioggie, il ponente nell'estate assai benefico per la nostra agricoltura, poichè giova a mitigare i cocenti ardori del mese di luglio e di agosto.



PARTE SECONDA

Viticoltura

Capitolo I.

Ricordi storici sul lazio viticolo. — Confronti statistici. — Plaghe o zone vitifere.

§ 1. — Questo vecchio Lazio fu già in Italia una delle prime e migliori reggie della vite, la quale vi si diffuse rapidamente ed inghirlandò molte terre dei suoi pampini verdeggianti, rallegrando le mense col " soave licor che dalla vite cola ".

Certo, leggendo le preziose opere dei georgici latini e più specialmente quelle di Plinio e di Columella, c'è da convincersi che la coltura della vite in quegli antichi tempi fosse già molto innanzi in questa classica regione, forse più perfezionata ancora di quanto non lo sia oggidì, benchè in verità — lo diciamo con orgoglio — in alcune plaghe vitifere di essa la viticoltura lasci anche oggi ben poco a desiderare.

Ciò è segno evidente che le buone tradizioni dei nostri progenitori non si sono puranco perdute; ciò è segno evidente, che, per cambiare di tempi e di condizioni politico-sociali e fors'anche climatiche e tellu-

riche, la vite è restata sempre la pianta più cara a queste popolazioni, non degeneri discendenti da quelle che innalzavano i loro tempi all'allegro Dio dei pampani e dei grappoli, il vecchio Dionisio.

Senonchè un fatto abbastanza caratteristico ci colpisce a questo riguardo, ed è una certa stazionarietà che si riscontra in queste popolazioni nel fatto della coltura della vite. In parecchie plàghe vitifere della regione, infatti, se si va a confrontare la coltura attuale della vigna con quella che ci viene descritta nelle superbe opere di Plinio e di Columella, si trova che la maggior parte delle pratiche colturali che ora si seguono sono quelle stesse che si seguivano in quegli antichissimi tempi!

Ed i viticoltori latini sono tenacemente attaccati a quelle pratiche, di cui conoscono benissimo l'origine, citandovele spesso colle stesse parole del Columella, ch'è lo scrittore più popolare di cose agrarie che vanti la latinità.

Senza fermarci a ragionare se questo fatto sia un bene od un male, abbiamo voluto semplicemente accennarlo, perchè avremo qualche volta occasione di discutere qualcuno di quei precetti degli antichi geoponici, che sono seguiti appuntino dagli attuali viticoltori del Lazio.

§ 2. — La vite vegeta e fruttifica quasi dappertutto nella regione laziale. Noi troviamo, infatti, la vite sulle sponde del mare presso Terracina e Corneto-Tarquinia, e la troviamo sul versante meridionale degli Ernici presso Fumone, Trivigliano, Guarcino, Collepardo a 600 metri sul livello del mare, e finanche ad 800 metri sul monte *Calvo* presso Subiaco, limite massimo per questa coltura nella provincia di Roma. Entro questi limiti, che formano l'eccezione anzichè

la regola, la coltura della vite si spiega nel Lazio quasi con quello stesso andamento col quale si dispiega la zona collinare di questa regione, poichè il più antico ed il più noto dei precetti di uno dei più grandi maestri della georgica latina, Virgilio, il famoso "*Bacchus amat colles*" è assai inradicato nell'animo dei viticoltori di questa regione. Così pure per la natura del suolo la vite si adatta da noi alle condizioni più svariate; dall'argille plioceniche di San Giovanni Campano e di Strangolagalli sul Liri, di Monterotondo e di Mentana sulla sinistra del Tevere, alle trachiti ed ai tufi trachitici di Soriano, di Vallerano e di Bagnaia, dai calcari cretacei di Vallecorsa e di Sonnino all'arenarie mioceniche ed eoceniche di Olevano e di Affile, dai peperini di Velletri e Marino, ai tufi subacquei della campagna romana, questo arbusto provvidenziale dai grappoli d'oro si presenta sotto il più florido aspetto ed oltremodo produttivo in tutta la regione.

§ 3. — Se noi confrontiamo la superficie coltivata a vite colla superficie arabile del Lazio troviamo (stando alle cifre dell'*Atlante statistico del Regno d'Italia*) che quella rappresenta soltanto il 3,69 % di questa, mentre, per esempio, nell'Emilia si ha l'8,21 %, nelle Marche ed Umbria l'8,19, in Toscana il 9,94 e nel Veneto il 10,36.

Da queste cifre sembrerebbe dunque che il Lazio fosse una delle regioni meno vitifere d'Italia.

Eppur non è così. La ragione di questo per cento così basso nel rapporto fra la superficie arabile e quella vitata si rinviene nel fatto, che nel Lazio la vite viene generalmente coltivata intensivamente e spesso specializzata addirittura, mentre nell'Emilia, nelle Marche, nella Toscana e nel Veneto la vite viene coltivata estensivamente.

Chiaro è dunque che questi confronti non sono possibili che fra regioni che hanno presso a poco egual sistema di viticoltura; in caso contrario possono condurre a giudizii del tutto erronei.

Il Lazio del resto, punto a superficie vitata, trovasi poco al disotto del Piemonte che ha il 4 di superficie vitata su cento di superficie arabile e che pure è senza dubbio ritenuta come una delle migliori reggie di Bacco.

§ 4. — Il Lazio — come già accennammo nel proemio — si può dividere in tre grandi zone o plaghe vitifere, che sono le seguenti: *circondario di Frosinone*, *circondario di Viterbo*, *Castelli Romani e Suburbio.*

Il sistema di viticoltura che si segue in ciascuna di queste tre plaghe è essenzialmente diverso da quello che si segue nelle altre; le prime due però hanno in comune la base del sistema, che è quello della *vite mista ed altre colture,* mentre la terza plaga è addirittura a *coltura specializzata.* Nelle prime due zone la vite è per lo più allevata *alta* e sorretta da *sostegno vivente,* nella terza zona essa è allevata *bassa* e sorretta da *tutore morto.*

Senonchè fra la prima e la seconda zona, che pur hanno la base del sistema comune, ci sono differenze ragguardevoli nei sistemi di coltura, come meglio vedremo in seguito, il circondario di Frosinone avvicinandosi ai sistemi della contigua Campania (Terra di Lavoro) e quello di Viterbo a quelli delle Marche, dell' Umbria e della Toscana.

In queste due plaghe la vigna specializzata è una eccezione, come una rarissima eccezione è la vite alta nella zona a coltura specializzata.

Per dare qualche cifra diremo, che in tutta la regione le vigne basse specializzate occupano un'esten-

sione di ettari 34 098, 59 e quelle alte miste una superficie di ettare 55 334, 47.

Questa superficie vitata si trova ripartita fra le varie plaghe vitifere nel seguente quadro:

QUADRO N. 3 — **Ripartizione della superficie vitata a norma dei sistemi di viticoltura.**

PLAGHE VITIFERE	VIGNE ALTE MISTE		VIGNE SPECIALIZZATE	
	Ettari	Are	Ettari	Are
Frosinonese	25 795	22	" "	"
Viterbese	25 618	30	4 853	78
Castelli romani e suburbio . .	" "	"	24 661	37
Altre piccole zone non comprese in queste tre plaghe prese in blocco.	3 920	95	4 583	34
In tutto	55 334	47	34 098	59

Oltre le tre grandi plaghe vitifere che abbiamo distinte, si trovano nella regione laziale qua e là altre piccole zone di terreno adibite alla coltura della vite, che sono peraltro come dei punti neri in mezzo ad un ampio foglio di carta bianca. Questi piccoli tratti di vigneti si possono raggruppare o all'una o all'altra delle tre grandi plaghe cui abbiamo accennato.

Senonchè in due casi non possiamo fare a meno di tenerne parola partitamente, e questi casi sono quelli che riguardano il suburbio e la parte littoranea della regione, le cui caratteristiche sono così marcate, che ci costringono a trattarne a parte, facendone del primo una sotto-zona della grande plaga dei castelli, della seconda (poichè per la sua ristrettezza non merita il

nome di plaga e d'altronde non sapremmo a quale delle tre plaghe suddette ravvicinarla) un'appendice a questo nostro lavoro.

In quanto al viterbese, poichè le vigne specializzate si trovano disseminate qua e là in vari comuni di tutta la plaga, ci asteniamo dal fare di esse una sotto-zona; peraltro nella descrizione di questa plaga terremo sempre conto di questa notevole differenza di coltura.

E poichè, come abbiam visto, la fisionomia viticola di queste varie zone è del tutto diversa dall'una zona all'altra; poichè i sistemi viticoli e le pratiche colturali variano sostanzialmente dall'una all'altra plaga, così noi crediamo più opportuno e più rispondente allo scopo di questo lavoro descrivere brevemente i sistemi di coltura della vite zona per zona, facendo infine dei confronti che potranno riuscire utili a chi legge.

Capitolo II.

Gli albereti del Circondario di Frosinone. — Loro impianto. — Educazione della vite e del sostegno nei loro primi anni di età. — Potatura dell'albereto in produzione. — Cure successive.

§ 1. — Comincieremo il nostro studio sulla viticoltura del Lazio, prendendo le mosse dalla parte più bassa di esso, dal Circondario di Frosinone.

Il sistema di coltura della vite di questa plaga vitifera è uno solo; è quello della *vite alta consociata ad altre colture e sorretta da sostegno vivente.*

Se si eccettuano piccolissimi tratti di terreno vitato presso Piperno, Segni e Valmontone, che sono comuni che vanno aggregati a questa plaga, nei quali per eccezione si coltiva la vite bassa a sostegno morto, in

tutto il resto del circondario di Frosinone la vite è tenuta sugli alberi con sistemi che variano di poco da un centro agricolo all'altro.

Queste vigne alte nel circondario di Frosinone si chiamano *albereti* od *arboreti*.

Cominciamo a studiare questo sistema di viticoltura fin dall'impianto dell'albereto.

Quest'impianto si fa in tutto il Frosinone generalmente *a buche;* soltanto i più diligenti sostituiscono alle buche le *fosse,* nessuno — assolutamente nessuno — usa lo scasso intero.

Quando si vuol impiantare un albereto i contadini del frosinonese — al cui criterio è lasciata quasi esclusivamente la direzione e l'esecuzione dei lavori campestri — cominciano dal marcare per mezzo di tante cannucce i punti nei quali debbono esser fatte le fosse. Per questa non facile operazione si trovano in tutto il frosinonese contadini assai abili, i quali coll'uso di un semplice pezzo di corda difficilmente sbagliano sia per le distanze, sia per gli allineamenti.

La piantagione si dispone o *in quadrato* o *a rombo*, più ordinariamente però nella prima che nella seconda maniera.

In quanto alle distanze non c'è niente di assoluto. Esse variano da comune a comune, spesso da frazione a frazione dello stesso comune, qualche volta da un fondo all'altro della stessa frazione di territorio.

In generale le distanze sono maggiori in pianura, minori in collina, e la ragione n'è chiara, poichè laddove c'è poco da sperare dal terreno — come avviene per lo più sulle aride colline del frosinonese — la vite vien piantata più fitta per ritrarre maggior profitto dal soprassuolo, o *dall'aria,* come dicono i coloni di questo circondario.

Come limiti massimi e minimi delle distanze possiamo ritenere queste cifre: 20 metri (limite massimo) 4 metri (limite minimo) tra un filare e l'altro; 10 metri (limite massimo) 2 metri (limite minimo) fra un albero e l'altro nello stesso filare.

Le medie, che, dietro molte misurazioni fatte, ci risulterebbero sarebbero le seguenti: in pianura 10×5, in collina 8 × 4. Queste distanze porterebbero 200 piante per ettara in pianura, e 288 in collina.

Ripetiamo però su queste cifre non c'è da fare molto assegnamento, perchè esse variano entro limiti di paese assai ristretti. Questo peraltro possiamo dire di positivo, che procedendo dal basso verso l'alto del circondario, cioè da sud a nord, la vite si viene alquanto infittendo, cioè a dire le distanze suddette si restringono. Col restringere delle distanze si nota peraltro contemporaneamente un riabbassamento nell'altezza alla quale si fanno giungere le piante.

§ 2. — Una cosa alla quale pur troppo i coloni del frosinonese poco o punto badano nell'impianto dell'albereto è l'orientazione e la pendenza. Rari sono coloro che fanno le fosse trasversalmente alla pendenza del terreno; i più seguono il rettochino, e questo è — a parer nostro — un grave fallo.

Così pure pochi sono coloro che nell'impianto dell'albereto si preoccupano dello scolo delle acque, e specialmente di quelle sotterranee, le quali spesso rendono umidi i terreni vitati con manifesto danno delle viti che in essi hanno dimora.

Finalmente, trattandosi di terreni in collina, che sono in maggioranza, non tutti pensano a sostenere la terra con ben disposte banchine, limitandosi per lo più a qualche semplice greppo lasciato lì a caso senza nessun criterio direttivo.

Le dimensioni che si sogliono dare alle buche nelle quali si piantano gl'alberi e le viti sono le seguenti: m. 1 di larghezza, m. 1 di lunghezza e m. 0,80 di profondità.

Quando si usa il sistema delle fosse la larghezza delle medesime si suol fare anche qualche cosa meno di un metro e si mantiene loro la stessa profondità. Avvertiamo però che questi dati spesso all'atto pratico sono o aumentati o diminuiti a seconda delle circostanze.

È ben raro il caso che tanto le buche, quanto le fosse vengano fognate, a meno che nell'atto del loro scavo non s'incontrassero dei sassi o dei tufi, i quali poi verrebbero senza meno gittati in fondo alle buche od alle fosse stesse.

Il piantamento dell'albereto si eseguisce dall'ottobre all'aprile, nè si bada gran cosa a far restare per qualche tempo all'azione dell'aria e degl'altri agenti atmosferici la *terra vergine* tirata fuori dalle buche. Ed anche questo è un errore che andrebbe combattuto.

Pel piantamento si preferisce la talea *(capite)* alla barbatella *(trovatella)*. I tutori più comunemente usati nel frosinonese sono: l'olmo, l'ornello e l'oppio. Generalmente in pianura s'incontrano più facilmente l'olmo e l'ornello, in collina l'oppio. Oggi peraltro — bisogna dirlo a lode del vero — si è incominciata a comprendere l'incontestata superiorità dell'oppio sugli altri sostegni vivi, di guisa che nelle nuove piantazioni esso viene generalmente preferito. Qua e là in mezzo agli albereti si vedono disseminati delle volte dei sostegni di essenze diverse dalle precedenti, come pioppi, salici, gelsi, quercie, alberi fruttiferi, ma si tratta di anomalie che non meritano di essere discusse.

Quel che piuttosto è da condannarsi è il fatto, che non sempre per un intero piantamento si adopera la stessa specie di sostegno, generando così quella stessa

confusione che in maggiori proporzioni si riscontra poi nelle varietà dei vitigni.

I sostegni che si adoperano sono quasi sempre selvatici, poichè vengono estratti dai numerosi boschi che s'incontrano in questa plaga. Quel ch'è deplorevole si è che non sempre questi arboscelli sono ben formati, spesso anzi sono contorti, ed hanno le radici mutilate, di guisa che i vuoti non sono infrequenti, e quella perfetta direzione verticale dell'albero, che genera poi la perfetta simmetria onde vanno superbi gli albereti della Toscana, dell'Emilia e del Veneto, nel circondario di Frosinone è un pio desiderio.

In quanto ai tralci che si scelgono pel piantamento non si sta lì a guardare pel sottile se appartengano a questa o a quell'altra varietà ; si fa un *misce tot* fra uve bianche ed uve nere, precoci e tardive, molto o poco produttive, di guisa che ne nascono quelle belle collezioni ampelografiche, che sono addirittura quasi tutti gl'albereti di questa zona vitifera!

A lode del vero però bisogna dire che oggidì dai più intelligenti coltivatori nei nuovi piantamenti un pochino di selezione comincia a farsi, e mentre prima si preferivano vitigni a varietà bianche di grande produzione ma di poco pregio, oggi si cerca di diffondere vitigni a frutto rosso di produzione non meno se non più abbondante, ma di molto pregio.

§ 3. — Generalmente nel circondario di Frosinone l'albereto si pianta male. Un primo difetto — e forse il più grave di tutti — è quello di piantarlo troppo profondamente, poichè i più piantano tanto la vite quanto l'albero alla profondità di ottanta centimetri e spesso di un metro addirittura!

E pazienza se facessero ciò nei terreni aridi delle colline, ma lo fanno anche in pianura in terreni nei quali

più o meno ristagna quasi sempre un po' di umidità.

È questa senza dubbio una delle ragioni per le quali gli albereti nel frosinonese tardano molto a venir su, e spesso non hanno tutta quella pienezza di forze e di produzione che sarebbe giusto ripromettersene.

Da nostri esperimenti di confronto ci risulta, che nel frosinonese una vite piantata a quaranta centimetri in terra argillosa ed in pianura al 4° anno di età già può essere discretamente produttiva, mentre, piantata ad un metro di profondità, essa stenta ad entrare in produzione al suo 7° anno di età, e si mantiene poi sempre tisica e mingherlina.

Anche il modo col quale si eseguisce il piantamento lascia alquanto a desiderare.

Ad ogni albero si maritano per lo più quattro tralci della lunghezza di oltre un metro, ma questi quattro tralci non si mettono già ai quattro angoli della buca due da una parte e due dall'altra della medesima, come vorrebbero il criterio e la logica, ma si cacciano sibbene tutti e quattro nello stesso punto, affastellati insieme, e stretti vicino al colletto del tutore (fig. 1).

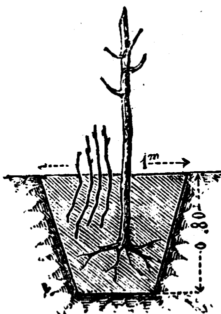


Figura 1

Le conseguenze di questo sistema di piantamento sono evidentissime. Prima di tutto le quattro viti, piantate così strette le une all'altre incrocicchiano talmente le loro radici e si fanno tal guerra fra loro, che due di esse periscono senza meno, senza dire che spesso ne periscono tre e qualche volta tutte e quattro addirittura! Invero nel frosinonese è difficile trovare un albero che sostenga quattro viti; i più ne sostengono o due od una, mentre all'atto del pianta-

mento non se ne mettono mai meno di quattro. Oltre a ciò queste viti piantate a ridosso del tutore incrocicchiano anche le loro radici con quelle di esso, di guisa che si fanno danno reciprocamente.

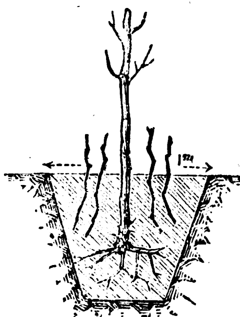


Figura 2

Bisogna però dire che questo vizioso sistema di piantamento non è comune a tutto il circondario ma riguarda più direttamente la parte bassa di esso. Nella parte alta di questa plaga, nella quale per verità la vite è coltivata con maggiori cure, il piantamento si fa mettendo due tralci da una parte e due dall'altra del sostegno, ed abbastanza discosti da esso, come viene indicata dalla fig. 2.

Finalmente i più intelligenti viticoltori del circondario hanno assai saggiamente modificato questo sistema allargando la buca sull'orlo fino ad un metro e centim.i cinquanta in modo, da potervi adagiare e distendere meglio i 4 tralci, come si vede nella fig. 3.

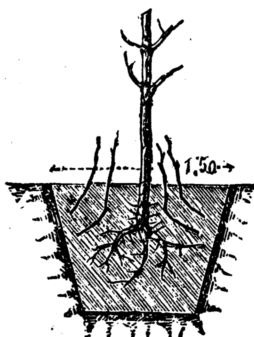


Figura 3

Quando poi il piantamento si fa a fosse (*cavatoni*) — come assai lodevolmente vanno facendo oggidì specialmente molti neofiti anche in questo circondario — allora le talee si distendono con maggior comodità a destra ed a sinistra dell'albero nel senso della lunghezza della fossa, senza dire che molti in tal caso tra un albero e l'altro mettono anche delle altre viti, le quali poi, o vengono tenute basse a sostegno secco,

o nella peggiore ipotesi vengono propagginate *(ricolcate)* e condotte per tal modo agli alberi per rimpiazzare quelle, che per qualsiasi evenienza fossero perite.

§ 4. — Eseguito il piantamento dell'albereto, nel frosinonese il più è fatto, poichè a poca cosa si riducono le cure successive che ad esso si danno.

Pochissimi, infatti, sono coloro che pensano ad appoggiare il tutore ad un palo, talchè gli alberi vengono su storti, ed inclinati per lo più dalla parte opposta a quella dalla quale spira ordinariamente il vento. Ed è per questo che nel frosinonese è assai raro il caso — come avvertimmo già — d'incontrare quegli albereti simmetrici, con alberi dritti come un fuso e perfettamente allineati, che fanno tanto bene alla vista, come s'incontrano in altre regioni nelle quali la vite viene educata collo stesso sistema.

Nel 1°, 2° e 3° anno da quello del piantamento nè la vite, nè l'albero vengono toccati menomamente. Assolutamente nessuna cura speciale viene loro prodigata. Non viene riservata dall'ingordigia del colono nemmeno una striscia di terreno a disposizione delle viti; tutto il terreno viene seminato o a grano, o a granturco, o a baccelline con danno manifesto delle piccole viti, le quali restano aduggiate dalla fitta ombra di quelle piante.

Ma il guaio più forte si è questo, che, mietuto il frumento o raccolto il granturco, si lasciano le giovani piantagioni in balìa del bestiame vagante — una delle piaghe più profonde dell'agricoltura di questo circondario — il quale s'incarica di dare una prima potatura tanto alle tenere viti, quanto agli arboscelli!

Al 3° e qualche volta al 4° anno da quello del piantamento si comincia a dare una leggiera ripulita al tutore, e si procede alla succisione *(stingatura)* delle viti.

Questa operazione, caldamente raccomandata dal

Columella, viene praticata da tutti ed in tutto il circondario. Ed in verità noi, dopo molte osservazioni in proposito, abbiamo dovuto convincerci, che trattandosi di viti che debbono essere portate in alto, essa è utile anzichè dannosa. Poichè il tralcio che vigorosamente riscoppia dal piede della vite succisa porta seco tanta forza, da poter esser spinto in alto sull'albero con molta sollecitudine, ciò che appunto costituisce, per dir così, il *desideratum* di questo sistema di viticoltura. Non così certo avviene per le viti basse, per le quali, anzichè tralci legnosi di gran vigore, si cercano piuttosto tralci ben nutriti sì, ma sollecitamente fruttiferi.

L'anno dopo che la vite è stata succisa comincia per essa il regolare periodo della potatura, la quale durante questi primi anni della vita della pianta non ha altro scopo che questo: formare il tronco della vite più robusto che sia possibile, costringendolo ad allungarsi moderatamente anno per anno, fino a poterlo far giungere sull'albero a quell'altezza alla quale si cominciano a stendere i primi tralci frutticosi.

A raggiungere questo doppio scopo, di far cioè crescere in grossezza ed in lunghezza il fusto della pianta, i vignaiuoli di questa plaga vitifera potano assai corto il robusto ed unico tralcio che viene su dalla vite succisa, lo potano a due o tutt'al più a tre gemme, in maniera che la vite, non potendo avere molto sfogo, *mette forza* — come dicono i coloni — cioè si corrobora al piede e viene poi su pletorica e rigogliosa. L'anno dopo, dei due o tre tralci allevati l'anno antecedente si lascia per solito il più basso locato — qualora esso per avventura non fosse più mingherlino degl'altri — e si pota a due o tre occhi, nè più nè meno come l'anno innanzi. Egual sistema di potatura si segue negli anni successivi fino al 7° od 8° anno di età della pianta.

A quest'epoca — se tutto è proceduto regolarmente — la vite è bella che giunta sull'albero a quell'altezza alla quale la si distende a frutto.

Veramente però già un piccolo frutto si è cominciato ad avere fin dall'anno dopo la succisione, frutto ch'è andato sempre progressivamente crescendo negli anni avvenire.

Oltre la potatura la sola cura che si prodiga alla vite durante questi primi anni della sua esistenza consiste nella spollonatura *(scacchiatura)*, nel toglierle cioè durante la stagione primaverile i getti inutili che spuntano sul vecchio.

Di lavori o di concimazioni speciali non se ne parla, come del resto — tranne casi eccezionali — non se ne parla mai durante tutta la vita della pianta, poichè i lavori e le concimazioni, che si danno (quando pur si danno!) alle piante annue che si coltivano fra i filari delle viti, debbono bastare anche per quest'ultime.

§ 5. — Quando la vite è giunta al 7° od all'8° anno di sua età generalmente nel frosinonese la si mette definitivamente a frutto. Peraltro in alcuni casi, ed in alcuni comuni viticoli, si ritarda fino al 9° ed al 10° anno.

In questo primo anno di regolare fruttificazione la potatura varia di poco da quella degli anni antecedenti; la differenza sta in ciò soltanto, che all'unico tralcio, che, lo chiameremo così, *fruttico-legnoso*, si lascia alla pianta, invece di due o tre occhi, se ne fanno restare quattro, cinque o sei.

Intanto si vien disponendo in pari tempo l'albero a sostenere la sua diletta compagna, la vite.

A tal'effetto ad un'altezza che varia da m. 1,50 a m. 2,50 a seconda dei paesi si recide il fusto del sostegno, e si lasciano soltanto tre o quattro rami, i più ben disposti, i quali facciano un angolo di 40° o

50° col fusto stesso del tutore. Ciò si chiama nel frosinonese *mettere l'albero a corona.*

Dall'altezza alla quale si stabilisce la corona dipende — com'è facile intendere — la maggiore o la minore elevazione che si lascia prendere al sostegno. A questo riguardo possiamo dire che nel frosinonese le altezze dei sostegni diminuiscono dalla parte meridionale della zona verso la settentrionale. A Ceprano, a Ripi, a Torrice, a Frosinone stesso l'altezza media del sostegno è di circa m. 3,50, la massima di m. 4,50. Procedendo verso Ferentino, Anagni, il Piglio, Paliano ecc. l'altezza media è di m. 2,50, la massima di m. 3,50. Ciò dipende indubbiamente dal fatto, che la parte bassa di questo circondario risente indubbiamente l'influenza del sistema viticolo della provincia di Caserta colla quale essa è più a contatto.

Il sostegno vivente nel frosinonese viene allevato in due maniere distinte, cioè a dire o *a vaso*, o *a ventaglio*. Questi due sistemi di educazione vengono seguiti indifferentemente in tutti i comuni vitiferi del circondario, e s'incontrano promiscuamente in quasi tutti gli alberetti di questa zona vitifera. Senonchè l'ornello e l'oppio s'educano per lo più a vaso, mentre l'olmo si tiene ordinariamente a ventaglio. Nella forma a vaso si lasciano comunemente tre branche per ciascun tutore, in quella a ventaglio se ne lasciano tre o quattro.

Anche la vite in piena produzione viene potata in due modi diversi. La maggior parte dei comuni vitiferi del circondario la potano a *teste e cornetti*, in alcuni comuni, come Anagni, il Piglio, Trivigliano la potano a *tralciaje* con un metodo che ricorda molto quello toscano.

La prima foggia di potatura consiste nel venir lasciando a ciascuna vite due, tre, quattro, cinque, fino

a sette ed otto branche madri *(teste)*, le quali vengono ad essere appoggiate sui vari rami del sostegno, e a ciascuna testa poi all'atto dello potatura far restare un piccolo sperone *(cornetto)* con tre, quattro, cinque o tutt'al più sei o sette occhi.

Il numero delle teste che si lasciano a ciascuna vite è subordinato alla sua robustezza. I coloni peraltro hanno la perniciosa tendenza a lasciar molte teste, perchè credono in tal modo di avere più uva, senza pensare però, che, se ciò è vero per i primi anni, non lo è poi per quelli avvenire, poichè la pianta si esaurisce tanto più presto, quanto più la si obbliga a fruttificare abbondantemente.

Noi crediamo che i coloni frosinonesi farebbero assai bene a limitare il numero delle teste che lasciano a ciascuna pianta a non più di cinque o sei al massimo, lasciando magari qualche occhio di più ai cornetti, qualora realmente la vite fosse molto pletorica ed avesse bisogno di grande sfogo.

È su questo principio che si fonda l'altro sistema di potatura che abbiamo assomigliato a quello usato in molti paesi della Toscana. Con questo sistema non si lasciano alle piante più di tre o quattro teste al massimo, ma a ciascuna testa si lasciano due tralci frutticosi con sette, otto, o dieci occhi ciascuno. Questi dne tralci s'intrecciano fra loro e s'appoggiano alle branche del sostegno o piegandoli ad archetto, o rivolgendoli col capo all'ingiù, il che purtroppo non sempre fanno i viticoltori dei paesi che seguono l'altro dei due sistemi di potatura qui accennati, i quali ordinariamente lasciano il capo a frutto rivolto all'insù piuttosto che all'ingiù. Qualche volta i potatori nelle viti più robuste lasciano ad una delle teste un tralcio assai lungo che distendono a catena, facendolo congiun-

gere con quello lasciato ad una vite vicina. Queste catene nel gergo contadinesco si chiamano *tiranti*.

Ecco qui appresso riuniti tre alberi vitati del frosinonese educati l'uno a *vaso* e *cornetti* (fig. 4) l'altra a *ventaglio* e *cornetti* (fig. 5) e finalmente l'ultimo a *vaso* ed a *tralciaja* (fig. 6) copiati tutti e tre dal vero appena dopo la potatura.



Figura 4

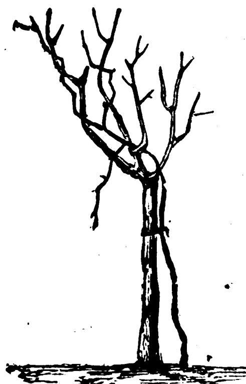


Figura 5

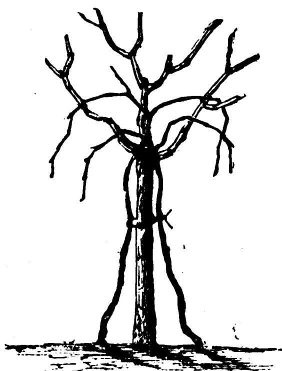


Figura 6

Eseguita la potatura secca, la quale ordinariamente si pratica dal dicembre all'aprile, a ben poca cosa si riducono le cure successive che si danno alla vite nel frosinonese.

Fra le varie operazioni della potatura verde quella che soltanto i più diligenti praticano è la spollonatura; (*scacchiatura*), che consiste — come dicemmo — nel to-

gliere tutti i getti inutili che nascono sul vecchio della pianta, tranne quelli che di tanto in tanto si lasciano o per riabbassare, o per rinnovare qualche *testa*. Oltre a ciò, i coloni frosinonesi praticano costantemente due inzolfature, la prima pochi giorni dopo la fioritura e pressochè generale a tutta la pianta, la seconda limitata al grappolo quando gli acini hanno raggiunta la grossezza di un pisello.

Come si scorge da questo rapido esame, la coltura della vite nel frosinonese è quanto mai di più semplice e di più economico si possa immaginare.

I proprietari ed i contadini del frosinonese generalmente ritengono (e forse non a torto) che tutte le spese di coltura degli albereti restino pagate dal prodotto in legna e sarmenti che si ricavano dalla potatura del sostegno e della vite nonchè dalle foglie degli alberi, particolarmente degli olmi, che si utilizzano anche in parte per l'alimentazione del bestiame, restando così il prodotto in uva a rappresentare il reddito netto dell'albereto.

Comunque sia però — anche ammettendo che in ciò possa esservi dell'esagerazione — è certo che questo sistema di viticoltura è tutt'altro che condannabile così ad occhi chiusi, come vorrebbero parecchi; noi crediamo anzi ch'esso sia degno della massima attenzione, e che con opportune modificazioni e migliorie, che accenneremo nel corso di questo scritto, oggidì che la mano d'opera tende a rincarire dappertutto, esso possa rendere dei seriissimi vantaggi ai viticoltori di questa bella e ricca plaga vitifera.

Capitolo III.

Le vigne dei *Castelli* e del *Suburbio*. — Loro impianto — Sistemi vari di coltura delle medesime.

§ 1. — Chi, percorrendo la linea Napoli-Roma, giunge alla stazione ferroviaria di Velletri e di lì prosegue per Civitalavinia ed Albano, a destra ed a sinistra si trova circondato da splendidi vigneti, che sono i vigneti cosidetti dei Castelli romani, ciò a dire di tutti quei comuni, come Frascati, Genzano, Albano, Ariccia, Marino, Castel Gandolfo, Civitalavinia, Velletri ecc., i quali si distendono su quell' incantevole cerchia de colli Albani e Tusculani come a guardia dell' Eterna Città.

In tutti questi comuni la vigna costituisce la coltivazione predominante, quella sulla quale vivono almeno i $^{2}/_{3}$ della popolazione.

E la vite si coltiva in questa plaga sempre a *vigna pura*, più o meno stretta a seconda dei paesi, e sostenuta sempre da tutore morto. Le terre nelle quali le vigna si coltiva sono terre eminentemente adatte a questa coltura, poichè formate da un ben proporzionato impasto di sabbia, di argilla e di materiali vulcanici, di guisa che ne risulta un terreno sciolto, ricco e profondo.

Anche l'esposizione e la situazione delle vigne dei castelli è oltre ogni dire favorevole, perchè esse si trovano rivolte verso il mare, dal quale distano per circa venti o trenta chilometri, situate sur un leggiero altipiano, che dal mare raggiunge l'altezza dei monti laziali, alle falde dei quali si trovano i comuni vitiferi precedentemente nominati.

Alle vigne dei castelli romani fanno riscontro quelle che si trovano tutt'all'ingiro di Roma per un raggio di circa tre chilometri dalla città in quella zona dell'agro romano che prende nome di *Suburbio.*

Queste vigne hanno molto di comune con quelle dei castelli, ma se ne distinguono per alcune particolarità importanti, per le quali credemmo opportuno farne una sotto-zona a parte occupandocene in fine di questo capitolo.

§ 2. — Per l'impianto della vigna nei castelli romani per lo più si usa lo scasso intero ad un metro di profondità; solo quando la distanza fra un filare e l'altro supera i m. 2,50, come avviene in molti comuni che foggiano il loro sistema di viticoltura su quello che viene adottato in quel di Genzano, allora si fa lo scasso a fosse profonde circa metri 0,90 e larghe metri 1,40. Questo scasso si pratica in autunno od entro i primi mesi dell'inverno.

Eseguito lo scasso, si passa al piantamento, il quale vien fatto ordinariamente verso gli ultimi mesi dell'inverno e spesso anche a primavera avanzata.

L'impianto della vigna si fa nei castelli romani in tre maniere principali diverse: 1.° *a vigna stretta alla velletrana*, 2.ª *a vigna a filone a coppia,* 3.ª *a vigna alla genzanese.*

Vediamo brevemente la differenza che passa fra questi vari sistemi.

La vigna velletrana si pianta a filari distanti fra loro 1 metro, e fra una pianta e l'altra nello stesso filare si lascia la distanza di m. 0, 50.

Ogni 8 metri nel senso della lunghezza si lascia un piccolo viale largo 1 metro, che funziona anche da fosso di scolo. Nel senso della larghezza poi ogni 25 metri si lascia un viale grande largo m. 2. Lo spazio col-

tivato compreso fra il viale piccolo e la porzione del viale grande intercettata da esso chiamasi *rasa,* la quale ha una superficie di mq. 200, e contiene 360 viti.

Con queste distanze in un ettara (togliendo lo spazio occupato dai viali) vi sarebbero 44 rase e 15840 viti.

Come si vede dunque questa è forse il massimo della foltezza che si raggiunge nelle piantagioni di vigneti in Italia.

Assai meno strette stanno le viti nel sistema di vigna che nei castelli chiamano a filone, a coppia. Qui le distanze sono le seguenti: tra un filare e l'altro si lascia ugualmente una distanza di 1 metro, ma la differenza sta in ciò, che fra due coppie di filari se ne lascia uno vuoto, cosicchè si hanno due filari distanti 1 metro l'uno dall'altro, quindi un interfilare di 2 metri seguito da due altri filari alla distanza di 1 metro fra loro, e così di seguito. Questa disposizione giustifica perfettamente il nome di vigna a filone a coppia, che, come abbiamo già detto, le si dà nei castelli. Del resto le viti sono anche qui a m. 0, 50 l'una dall'altra nello stesso filare. In questa vigna non si usano peraltro viali, cosicchè non si perde spazio di sorta. In un ettara di questa vigna vi sono 33 filoni a coppia, e, siccome ognuno di essi contiene 400 viti, così ogni ettara contiene presso a poco 13200, cifra abbastanza elevata, come si vede, anche questa.

Nella vigna alla genzanese l' impianto si fa attenendosi a queste distanze: tra un filone e l'altro si lasciano circa 4 metri, mentre le viti nello stesso filare si mettono, 4 per 4, colla distanza fra loro di m. 0,22 e dal gruppo successivo delle altre 4 viti con quella di metri 0,50.

In questo modo in un ettara si conterranno 25 filari, ciascuno dei quali conterrà circa 253 viti, cosic-

chè in un ettara ve ne saranno circa 6225. Come si vede dunque questa vigna è assai meno fitta delle due precedenti e quindi assai più razionale di esse. I genzanesi chiamano *dote* i larghi interfilari che si riscontrano in questo sistema di vigna, i quali peraltro si vengono pian pianino restringendo via via cha la vigna s'avvicina al suo periodo di fruttificazione, come vedremo in seguito.

Alcuni malaccorti viticoltori castellani, erroneamente ritenendo che lo spazio lasciato fra un filare e l'altro nella vigna genzanese fosse soverchio, hanno creduto opportuno rinfittire questo bel tipo di vigna, piantando un altro filare nel bel mezzo della *dote.*

Il piantamento nei castelli romani si fa colla gruccia, poichè generalmente si adoperano i maglioli, i quali vengono cacciati giù verticalmente ad una profondità che varia da m. 0, 80 a m. 1, 00 a seconda dei vari comuni vitiferi.

Peraltro in quei comuni che coltivano la vigna genzanese, per la quale — come dicemmo — si usa lo scasso a fosse, queste non vengono riempite totalmente il primo anno del piantamento, ma lo sono via via negli anni successivi, e ciò affine di ottenere un migliore sviluppo delle radici più bassolocate.

§ 3. — Numerosi ed accuratissimi sono i lavori che si danno alle vigne nei castelli romani. Nel velletrano, appena piantata la vigna, la si zappa, e questa zappatura si ripete poi in maggio e giugno. Negli anni successivi le si danno quattro zappature, la prima in febbraio o marzo colla quale si scalzano le viti per m. 0,25 di profondità e si accavalla la terra nell'interfilare, la seconda in aprile o maggio colla quale si rincalzano le viti, formando un cavallone di terra intorno al loro pedale. Questo cavallone viene disfatto e con-

temporaneamente rifatto in giugno con una terza zappatura, e finalmente egual lavoro si ripete in agosto.

A Genzano, e dovunque è in uso la vigna genzanese, invece della zappa si adopera la vanga nei lavori colturali del vigneto. Mentre però negli altri castelli tutto il terreno viene lavorato, qui si lasciano senza lavorare gl' interfilari, che, quando la vigna è in produzione, sono delle strisce larghe m. 1,32, le quali vengono lasciate a prato naturale.

Del resto nel 1° anno di piantamento la vigna si vanga cinque o sei volte, quattro nel secondo, tre o quattro nei successivi; il 1° lavoro si fa in marzo *(rompitura)* il 2° in aprile o maggio, il 3° in giugno, il 4° in agosto.

Con tutti questi lavori è facile comprendere come la vigna si mantenga del tutto netta dalle erbe cattive e sufficientemente produttiva, non ostante che in tutti i castelli, per un vieto pregiudizio che ormai dovrebbe aver fatto il suo tempo, si rifugga quasi con paura dal somministrare concimazione ai vigneti!

Questa è forse una delle più gravi mende che noi troviamo nella viticoltura dei castelli. L'unica concimazione che si somministra alle vigne nei castelli è quella dei sovesci che si praticano con abbastanza regolarità.

Bisogna però dire che ogni 7 od 8 anni nei terreni più sterili, e sempre quando la vigna accenna a diminuire la sua produzione, essa viene assoggettata ad una commendevolissima operazione, la quale fino ad un certo punto supplisce al difetto della concimazione.

Essa consiste in ciò: in luglio od agosto si vangano profondamente gl' interfilari e si lasciano le zolle erbose dei medesimi esposte al sole ed agli altri agenti atmosferici per tutta l'estate; il successivo marzo tutta

questa terra *sverginata* si gitta al pedale delle viti cambiandola con quella che prima vi esisteva nell'atto stesso che si procede alla vangatura.

È questa insomma nè più nè meno che quella pratica, tanto raccomandata dal sommo Ottavi, di cambiare ogni tant'anni la terra al pedale delle viti, le quali se ne giovano grandemente, riacquistando forza e produttività.

È per questo che si giustifica il nome di *dote* che i viticoltori castellani danno al' interfilare.

§ 4. — E diciamo ora qualche parola della potatura secca.

Questa è diversa a seconda che si tratta della vigna alla velletrana o della vigna alle genzanese.

A Velletri nell'anno del piantamento la vite si pota ad una o tutt'al più a due gemme; la stessa potatura si segue nel secondo anno lasciando due gemme al tralcio più bassolocato ed asportando l'altro; al terzo anno si lascia un sol tralcio con quattro o cinque gemme, raccogliendo già in quest'anno un prodotto di quattro o cinque ettolitri circa di vino per ettara.

Negli anni successivi si vengono allevando su ciascuna ceppaia due, tre, quattro, cinque branche, ad ognuna delle quali si lascia ogni anno un tralcio fruttifero assai corto (con cinque o sei gemme), destinando sempre per capi a frutto dell'anno futuro i tralci che nascono dalla gemma più bassa dei capi frutticosi dell'anno avanti.

Questo sistema di potatura è dunque molto semplice; non è che una potatura a *cornetti frutticosi* senza *speroni di ricambio*. La vigna così potata si trova in piena produzione al 7° od 8° anno di età ed allora produce in media 25 ettolitri di vino per ettara all'anno.

A Genzano, e negli altri comuni che coltivano la vigna alla genzanese, si ritarda fino al 4º e normalmente fino al 5º anno prima di mettere la vite in produzione.

Il 1º anno la vite si pota a due gemme; nel 2º anno si toglie alle giovani viti tutto il prodotto dell'anno precedente, lasciando intatto il sott'occhio che trovasi alla base di ciascun tralcio venuto alla luce. Queste gemme secondarie danno tralci più o meno lunghi e vigorosi per l'anno successivo, al sopraggiungere del quale il più grosso è lasciato e potato a due gemme. Con due o tre gemme vien pure potato il quarto anno, ed il quinto con cinque o sei.

In quest'anno la vigna genzanese dà un prodotto di 5 o 6 ettolitri per ettara. Alla vigna in piena produzione si lasciano col sistema genzanese da due a cinque tralci fruttiferi per pianta detti *poteri* con un numero di gemme che varia da 7 a 9 per ciascun tralcio. A Genzano dunque la vite si pota più ricca di quel che non la si poti a Velletri, e la si mette a frutto almeno due anni dopo.

Queste due pratiche, unite a molti altri vantaggi sul sistema d' impianto e di coltura, che ha indubbiamente la vigna genzanese sulla velletrana, fanno sì che quella in piena produzione dia un prodotto più che doppio di questa, calcolandosi che un ettara di vigna genzanese in piena produzione dia in media 52 ettolitri di vino all'anno.

§ 5. — Il sostegno esclusivamente usato in tutti i castelli romani per le vigne è la canna comune *(arundo donax)*. Queste canne si coltivano nei vigneti stessi, destinando in media $^1/_5$ od $^1/_6$ della superficie del terreno vitato a canneto specializzato, il quale viene accuratamente coltivato con tutte le regole dell'arte.

Eseguita la potatura, la quale si fa in tutto l' in-

verno dal novembre al marzo, ma più preferibilmente verso gli ultimi mesi di questa stagione, si dà alla vigna un lavoro di zappa o di vanga a seconda dei paesi, e quindi si procede tosto alla *potatura.*

A tal effetto si dispongono lungo i filari le canne ben pulite e tagliate tutte alla stessa altezza di metri 1,50 circa.

Ciò fatto, entrano in campo gli operai per eseguire la palatura.

Questa consiste nel formare le cosidette *conocchie*, cioè nel disporre le canne a gruppi di sei in sei, come indica la fig. 7. Si dà il nome di conocchia a ciascun gruppo di sei canne, le quali vengono legate in testa all'altezza di circa m. 1,40.

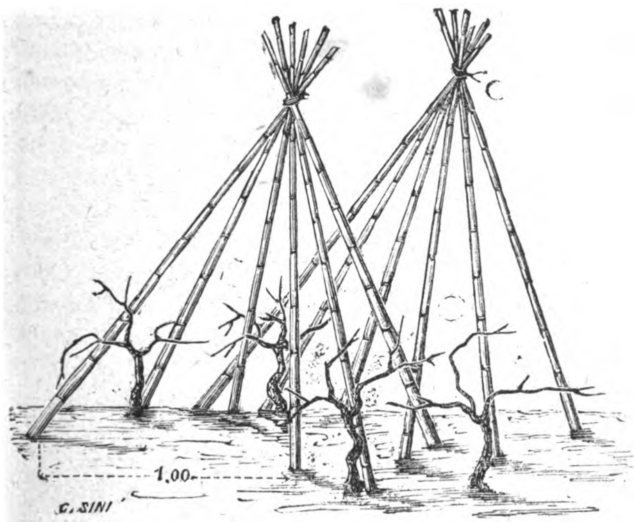


Figura 7

Ciascuna conocchia ordinariamente sostiene due viti, qualche volta quattro; nel primo caso il tronco

delle viti si appoggia alle canne di mezzo della conocchia, ed i rami coi tralci uviferi dell'annata vengono assicurati alle altre due canne. Quando invece una conocchia deve sostenere quattro viti, i loro tronchi si appoggiano alle canne estreme della conocchia ed i rami con i tralci frutticosi sono sostenuti da queste stesse canne, nonchè da quella di mezzo. In questo caso peraltro ch' è assai più raro, la palatura sudescritta diventa insufficiente ed i getti si aduggiano tremendamente l'uno coll'altro.

Come si vede dalla fig. 7, con questo sistema di palatura ciascuna conocchia abbraccia due filari di viti, e quindi la metà degl' interfilari è sottratta dall' azione benefica della luce diretta e della libera circolazione dell' aria. Orbene, a rimediare in parte a questo grave inconveniente, i viticoltori castellani che cosa fanno? Alternano tutti gli anni gl' interfilari, in modo che quello spazio che l'anno avanti era stato coperto dalle conocchie, l'anno appresso resta libero, e queste vanno ad occupare gli spazii che occupavano gl' interfilari l'anno precedente.

Non ostante questo ingegnoso ripiego, resta sempre il fatto che la vigna stretta velletrana, potata nel modo che abbiamo indicato, è addirittura una selva di canne, le quali, quando sono rivestite dai pampini, assai malamente lasciano attraversare la luce ed il sole a fecondare i grappoli ed a dar vita alla pianta.

Ed ecco perchè questo tipo di vigna va cedendo pian pianino il posto a quella a filone a coppia od a quello genzanese, ch' è il più razionale di tutti e tre.

La palatura di quest'ultimo tipo di vigna differisce da quella che abbiamo descritto per un' ingegnosissima e lodevolissima modificazione, del tutto rispondente ai più sani principii della fisiologia vegetale.

Anche qui come nell'altro sistema abbiamo la conocchia, ma questa è fatta con quattro canne, anzi-

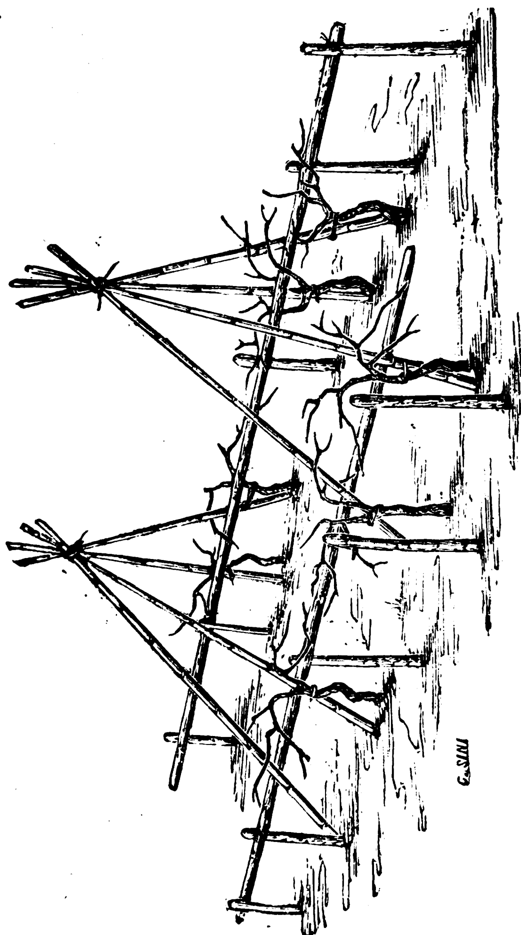


Figura 8

chè con sei. A ciascuna di queste canne viene appoggiato il tronco d'una vite. I tralci frutticosi non

s'appoggiano già alle stesse canne della conocchia, ma vengono tirati fuori da essa, piegati ad archetto e legati ad un cordone di canne che corre a destra ed a sinistra del filare e parallelamente ad esso, al qual cordone viene appunto dato il nome di *cordonata* (fig. 8).

Con questa disposizione si ha per prima cosa il grande vantaggio della piegatura ad archetto dei tralci fruttiferi, che, come si sa, è assai favorevole alla perfetta elaborazione dei succhi vegetali, e si ha poi il non meno grande vantaggio del lasciare le uve completamente al di fuori dell'ombreggiamento prodotto dalle conocchie.

Questo sistema di palatura è forse la ragione precipua per la quale la vigna genzanese è di tanto superiore per produzione alla vigna velletrana. Ed i velletrani, che se ne sono finalmente persuasi, cominciano ora ad imitare i genzanesi, aggiungendo anch'essi la cordonata alle loro vigne a filone a coppia, cosicchè questi oggidì si avvicinano di molto alle vigne genzanesi.

A Velletri per lo più le canne si legano colla ginestra, mentre negli altri castelli si adopera più comunemente il salice giallo. Le viti peraltro si assicurano alle canne per mezzo di striscie fatte colla corteccia di *rogo* lasciata rammollire nell'acqua prima di essere adoperata.

L'altezza media alla quale arriva il tronco della vite a Velletri è di circa ottanta centimetri, a Genzano di cinquanta.

Le varie operazioni che costituiscono la cosidetta *potatura verde* vengono eseguite nei castelli con molta cura, ma forse un po' troppo energicamente. Esse vengono preferibilmente affidate alle donne.

Si comincia in maggio assai per tempo, molto prima

che l'uva fiorisca, a cimare i getti uviferi. Questa operazione vien chiamata *pizzicatura* o *stagnatura*, appunto per esprimere l'arresto che produce nel corso del succo ascendente. In questa operazione si ha scrupolosa cura di rispettare i germogli che si destinano alla vendemmia futura. Entro lo stesso mese di maggio si fa una *scacchiatura*, la quale si ripete in giugno ed in luglio. Durante queste operazioni molti spuntano anche le femminelle e molti le tolgono addirittura.

Verso la metà di settembre, specialmente nella vigna stretta velletrana, si fa una discreta sfogliatura, durante la quale si spuntano all'altezza della conocchia i tralci che furono destinati alla fruttificazione futura.

A Genzano vengono invece intrecciati fra loro, piegati orizzontalmente e raccomandati all'estremità superiore della conocchia.

La durata della vigna nei castelli romani è subordinata al maggiore o minore sfruttamento che se ne fa. Come regola generale si può peraltro fissare a sessant'anni la durata della vite nei castelli, passati i quali, la si sradica per ripiantarla dopo qualche tempo di nuovo sullo stesso posto.

Senonchè i viticoltori castellani difficilmente si riducono a questo partito estremo, poichè via via che le viti vengono invecchiando essi le propagginano *(ricolcano)*, di guisa che la vigna, per così dire non invecchia mai, essendovi nei castelli vigne che da tempo immemorabile, per mezzo di propaginature successivamente ripetute, seguitano a mantenersi produttive.

Senza volere condannare, nè approvare questo sistema di rinnovamento della vigna, noi crediamo, che, se i bravi viticoltori castellani a tutte le altre minute e, diremmo quasi, soverchie cure che prodigano ai loro

diletti vigneti aggiungessero una conveniente e razionale concimazione, crediamo — ci giova ripetere — che le loro vigne si manterrebbero assai più longeve e più costantemente produttive.

Ed ora diciamo qualche cosa della viticoltura del suburbio.

§ 6. — Nel suburbio la vite si pianta sempre su scasso reale, che qualche volta si fa arrivare fino alla profondità di due metri, mai inferiore ad un metro. I maglioli si spingono colla gruccia profondi oltre un metro, si lasciano loro due gemme fuori terra, e durante due anni si lasciano sviluppare a loro bell'agio senza toccarli. Al 3⁰ anno si taglia la vite rasente terra e le si lascia solo il più basso dei nuovi getti, che si pota a due gemme. Alla primavera del 4⁰ anno si pota a tre o più gemme; al 5⁰ e 6⁰ anno si lasciano alla vite due tralci frutticosi ed in progresso di tempo il numero di questi tralci si porta fino a tre.

Senonchè, quando la vite dovrebbbe essere in piena produzione si pratica come una potatura a cornetti di due o tre gemme, e cotesti cornetti o speroncini spuntano su legno vecchio lungo anche un metro!

In quanto alla palatura, anche nel suburbio si usano quasi esclusivamente le canne per sostegno delle viti. Le vigne educate col sistema, diremo così velletrano, si palano a conocchia ordinarimente con quattro canne per ogni due viti. Quelle educate col sistema del *piegatore* e del *risico* vengono appoggiate ad una spalliera formata di tre canne per ciascuna vite, come si vede nella qui unita (fig. 9).

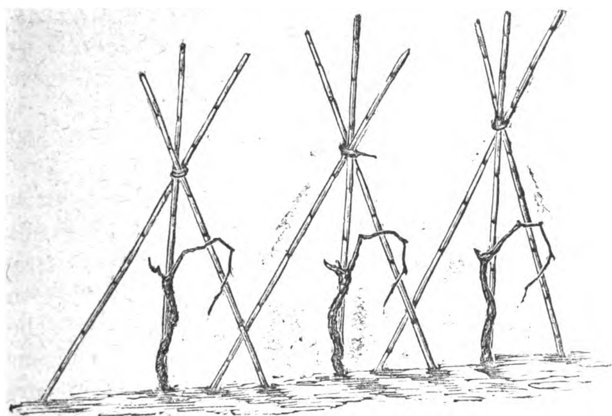


Figura 9

Questo sistema di palatura, oltre che è tutt'altro che solido ed esige tre canne per ogni pianta, trae con sè anche quest'altro inconveniente, che costringe a piegare soverchiamente il tralcio a frutto, di maniera che spesso le gemme che si trovano nella porzione più ricurva del medesimo non isbocciano menomamente. Nel suburbio i viticoltori — come già avvertimmo — sono scrupolosi seguaci dei precetti del Columella, che essi peraltro hanno il torto di voler spesso prendere troppo alla lettera.

Uno di questi precetti che tutti i viticoltori del suburbio sanno a memoria e seguono con manifesto loro danno è il famoso "fammi povera e ti farò ricco." I viticoltori del suburbio credono d'interpretare il vero pensiero del padre dei georgici latini potando a cornetti assai corti, come abbiamo visto già.

Orbene noi non esitiamo a credere che questo sistema di potatura a speroncini assai corti sia la causa prima dello scarso prodotto (15 ettolitri di vino in

media per ettara) e della precocità d'invecchiamento delle vigne del suburbio, le quali a trent'anni sono già decrepite ed ai quaranta già si sradicano per cedere il posto ad altre colture.

E ciò potremmo dimostrarlo con molti ragionamenti, facendo vedere che Columella stesso, autore del suricordato precetto, descrivendo le viti a *giogo* o a *cavalletto* degli antichi romani, si compiaceva della potatura a tralci abbastanza lunghi, che, secondo quel sistema, si seguiva; ma vogliamo invece dimostrarlo coll'esempio pratico di un distintissimo viticoltore suburbano, l'Avv. Francesco M.° Appolloni, il quale, oltre all'aver ideato un sistema di palatura assai più economico e più solido di quello che comunemente si segue nel suburbio, ha anche allungati i tralci fruttiosi, potando cioè più riccamente le sue vigne.

Orbene qual'è stato il risultato di questa felice innovazione? In brevi parole è stato questo: che da 15 ettolitri di vino per ettara, come ottengono i suoi vicini, l'Appolloni è arrivato ad ottenerne 33 all'anno e le sue vigne, che sono già assai anziane, si mantengono floride e robuste ch'è una bellezza a vederle.

I viticoltori suburbani vadano a fare una visita alle vigne dell'ospitalissimo vice-presidente del Comizio Agrario di Roma e si persuaderanno dell'utilità della riforma che noi invochiamo.

Senonchè, accanto a questa anche un'altra non meno utile riforma noi vorremmo consigliare ai viticoltori suburbani, riforma ch'è una logica conseguenza di quella precedente.

Questa riforma consisterebbe nell'allargare le distanze nei piantamenti. Ognuno comprenderà l'utilità di questo consiglio, quando si sappia che le distanze che si usano nel suburbio sono di m. 1,20 fra i filari

e m. 0,60 fra pianta e pianta. Noi crediamo fermamente, che, se si allargassero gl'interfilari almeno fino a due metri e le piante fra loro fino ad un metro, la vigna romana diventerebbe per questo solo fatto assai più produttiva.

Infine anche un ottimo consiglio da darsi ai viticoltori suburbani ci sembra che sarebbe quello di riabbassare alquanto le ceppaie e di riaccorciare le branche delle loro viti, le quali spesso arrivano all'altezza di m. 1, 50, poichè è irrefragabilmente dimostrato che c'è un rapporto fra l'altezza della vite e la zuccherosità ed acidità dei mosti, e certo, se i vini del suburbio sono alquanto aciduli e non molto spiritosi — come vedremo meglio nel breve studio che ne faremo in seguito — gran parte noi crediamo che si debba alla soverchia altezza alla quale si vengono a trovare le uve sulle viti.

E giacchè ci siamo a dar qui consigli — poichè certo non sapremmo farne a meno dove essi capitano a proposito — un ultimo ne vorremmo dare ai viticoltori romani ed esso riguarda la coltura dei carciofi nei vigneti. Chi conosce il suburbio sa che nei primi anni del piantamento della vigna negl'interfilari si coltivano i carciofi, i quali — attesa la vicinanza del grandioso mercato di Roma — offrono, quando ancora la vigna nulla produce, un vistoso guadagno. E sin qui non troveremmo nulla a ridire. Ma ciò che non troviamo commendevole è di seguitare, come purtroppo molti fanno, questa coltivazione anche quando la vigna è in produzione. Questa promiscuità di coltura, oltre che nuoce al vigneto, nuoce immensamente alla bontà del vino, il quale contrae un sapore amaro caratteristico, che i Romani chiamano *sapor di carciofo* e per il quale il vino viene deprezzato assai e spesso schifato addirittura.

Ed ora terminiamo di dire brevemente delle altre pratiche colturali della vigna nel suburbio.

In quanto ai lavori annuali, la vigna nel suburbio viene vangata tutti gli anni e quindi zappata almeno due volte durante l'estate.

Di concimazione diretta nemmeno qui se ne parla, ma laddove in mezzo alle vigne si tengono delle ortaglie, come carciofi, cavoli, sedani, ecc. — e ciò si fa dalla maggior parte dei viticoltori — il letame di stalla misto a scopature di città che si somministra ad esse, va anche a vantaggio delle viti, le quali peraltro in tali casi dànno un vino più scadente e meno stabile.

Per ciò che riguarda le operazioni della potatura verde, esse più o meno sono quelle stesse in uso nei castelli, cioè cimatura, scacchiatura, e sfemminellatura.

Senonchè a queste una pratica assai originale si deve aggiungere; questa consiste nella cimatura dei viticci. I viticoltori suburbani, praticando questa operazione di buon ora in primavera, pretendono di trasformare con essa i viticci in grappoli. Senza voler mettere in dubbio questa credenza dei vignaiuoli romani, noi dobbiamo dichiarare che per prove nostre e di notissimi viticoltori italiani, l'esperienza non è riuscita a convincerci di questo fatto. Infine un'altra curiosità viticola di questa sotto-zona è questa: che nelle vigne di essa generalmente si fa a meno dell'inzolfatura. Ed invero l'aridità del clima e del suolo nel quale le vigne sono impiantate ci spiega fino ad un certo punto come le crittogame poco debbano farvi breccia. Se ciò peraltro poteva valere fino a qualche anno fa, non crediamo che possa dirsi egualmente ora che queste maledette crittogame hanno raddoppiato di numero e d'intensità a danno del disgraziato arboscello di Bacco. Ed invero, per quanto ne sappiamo, ora anche i viti-

coltori suburbani debbono ricorrere replicatamente all'insolfature ed agli altri mezzi di difesa, se vogliono salvare il prodotto dei loro prediletti vigneti.

Capitolo IV.

Le vigne del viterbese. — Loro impianto e coltivazione.

§ 1. — Il viterbese — la terza delle tre grandi plaghe vitifere nelle quali abbiamo diviso il Lazio — abbraccia un'assai larga estensione di paese, nella quale la vite viene coltivata più o meno intensamente quasi dappertutto.

Il clima, infatti, se non proprio mite, al certo abbastanza temperato di questo circondario e, più che il clima, il terreno quasi sempre sciolto, poroso ed arido perchè proveniente dal disfacimento delle roccie vulcaniche dei cimini, sono due condizioni abbastanza favorevoli per le quali la pianta sacra a Bacco deve tenere nel viterbese il posto d' onore fra tutte le altre piante coltivate.

Nel viterbese si riducono a due i sistemi di coltura della vite che più generalmente si seguono, quello della *vigna bassa pura*, e quello della *vigna bassa ed alta* consociata ad altre colture, o *vigna mista* che dir si voglia.

Senonchè il primo sistema va pian pianino cedendo il posto al secondo, che i viticoltori del viterbese trovano più rispondente alle loro condizioni climatiche ed alle loro tradizioni agricole.

La vigna bassa specializzata si è ristretta oggidì a pochi dei sessantuno comuni del viterbese, ed in quei pochi stessi, come Viterbo, Bagnaia, S. Martino, Vitorchiano ecc. ecc. essa si va restringendo ogni dì più

nei terreni e nell'esposizioni più favorite per dar posto alla vigna mista, che non tarderà certo a conquistare sola il campo della viticoltura viterbese.

Occupiamoci pertanto prima d'ogni altra cosa del sistema più preferito dai viticoltori del viterbese, quello della vigna mista, e poscia parleremo brevemente della vigna pura.

L'impianto della vigna mista si fa nel viterbese in fosse larghe da m. 0,90 a m. 1,30 e profonde metri 0,90, le quali però all'atto del piantamento vengono slargate di circa m. 0,20 da una parte e dall'altra. Queste fosse vengono aperte nell'autunno o nell'inverno e generalmente non si fognano. Il piantamento si eseguisce in primavera quasi sempre con maglioli recisi da poco tempo, perchè sono quelli che rapprendono meglio. Questi maglioli, riempita la fossa, vengono spinti giù colla grucccia ad una profondità che varia da m. 0,65 a m. 0,90 a seconda della maggiore o minore aridità del clima.

Contemporaneamente ai maglioli si piantano i sostegni viventi, che sono o gli aceri campestri, o gli ornelli nel caso che gli aceri, a causa d'un insetto che ne rode la corteccia fra le due terre, non potessero prosperare.

Le distanze usate ne' piantamenti variano alquanto da comune a comune. A Vignanello — uno dei comuni più vitiferi del viterbese — a Vallerano, a Canepina ecc. ed in generale in tutta la parte bassa del viterbese le distanze adottate sono le seguenti: metri 4 o 5, (in media 4,40) fra i filari, metri 2,20 fra un acero e l'altro, e cent.[i] 40 o 50 fra un magliuolo e l'altro nello stesso filare. Cosicchè fra un acero e l'altro vi sono tre viti, le quali si tengono basse ed affidate a sostegno morto, mentre a ciascun acero vengono ap-

poggiate due viti, le quali naturalmente vengono educate a uso viti alte.

A Montefiascone — altro comune eminentemente vitifero del viterbese — e generalmente in tutta la parte più alta di questa plaga la distanza che intercede fra un acero e l'altro è alquanto maggiore, usandosi di metterli a quattro o cinque metri l'uno dall'altro, di modo che fra due aceri consecutivi vengono a trovarsi dieci viti, delle quali una soltanto è affidata al sostegno vivente, e le altre nove a palo secco. Eseguita la piantagione, i maglioli si recidono a due gemme fuori terra. I montefiasconesi, e con essi molti viticoltori dei comuni vicini a Montefiascone, recidono anche il tronco del tutore a circa quaranta centimetri dal suolo fin da questo primo anno, mentre a Vignanello ed in molti altri comuni vicini, aspettano il 3° anno di età della vigna prima di eseguire questa recisione.

Il 2° anno la vite non si tocca; al 3° anno generalmente si pratica la succisione, che anche qui, come abbiamo detto parlando del frosinonese, chiamano *stingatura*.

La vigna si mette a frutto non prima che abbia, raggiunto il 5° anno, ma più spesso il 6°. È in quest'anno che incomincia la potatura fruttifera, che si eseguisce nelle più belle giornate dell'inverno.

La potatura naturalmente varia a seconda che si tratti di viti alte o di viti basse. A Vignanello, a Vallerano, a Canepina ecc. ecc. a ciascuna vite alta si lasciano tre o quattro tralci fruttiferi con due o tre speroni per mantenere il tronco delle viti alla dovuta altezza e per aver tralci per l'anno futuro di maggior forza produttiva; a quelle sorrette da tutore morto si lasciano due o tre tralci fruttiferi con cinque o sei gemme, secondo il vigore della pianta.

A Montefiascone e negli altri comuni limitrofi le viti alte si potano più riccamente; in colle a ciascuna vite si lasciano da sei ad otto tralci, in valle da otto a quattordici. Le viti basse invece si potano assai corte, lasciando loro un sol tralcio con quattro o cinque gemme.

Una volta potata la vite, i tralci fruttiferi si piegano ad archetto, ma questa piegatura si fa tardi in primavera per evitare in parte i danni delle brine.

In quanto ai tutori, essi si allevano a paniere con tre branche principali, formate le quali, tutti gli anni non si fa altro che ripulirli.

Le viti basse sono sorrette o da pali di castagno o più raramente da canne. A ciascuna vite si concedono due pali piantati ad X. L'altezza massima alla quale si fanno arrivare i sostegni vivi nel viterbese è di m. 1,60, la media di m. 1,40; le viti basse si elevano dal suolo di soli m. 0,40. Cosicchè, come si vede, questo sistema di viticoltura ha molto di comune con quello delle vigne basse.

Chi voglia avere un'idea della vigna mista del viterbese guardi la qui unita fig. 10.

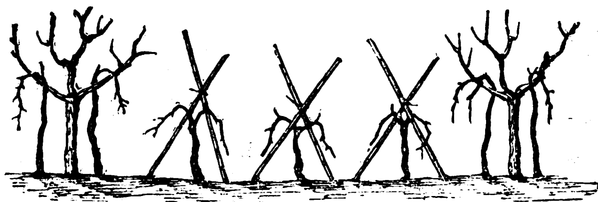


Figura 10

§ 2. — In quanto ai lavori del terreno, questo viene zappato due volte all'anno in quella striscia larga circa m. 1,30 che si riserva unicamente alle

viti senza praticarvi nessuna coltura di altre piante. La prima zappatura si eseguisce sul finire dell'inverno, la seconda in agosto ed è detta *raschiatura* perchè assai superficiale non servendo che a sradicare le erbe cattive.

In certi comuni, come a Montefiascone per esempio, tutto il lavoro consiste in una scalzatura che si fa in aprile ed in una rincalzatura che si fa in maggio, formando un cavallone di terra attorno al tronco delle viti per tutta la lunghezza del filare, presso a poco come abbiamo visto che si fa a Velletri.

Le viti non si concimano mai direttamente, ma ad esse si fa bastare quel poco concime che si sparge nell'interfilare a beneficio delle coltivazioni che vi si praticano, le quali consistono nel frumento seguito da una leguminosa da seme (fava, fagiuoli, ceci, ecc.).

La vigna educata con questo sistema, che abbiamo cercato di descrivere alla meglio, è assai produttiva ed abbastanza longeva.

A Vignanello si calcola, infatti, che un ettaro di terreno vitato produca in media 40 quintali d'uva all'anno, ed a Montefiascone 100 e più quintali, quanto cioè arrivano appena a produrre le migliori vigne dei castelli romani.

In quanto alla longevità, si calcola che in media una vigna mista del viterbese duri sessant'anni. Peraltro le vigne più ben curate e quelle, che, per mezzo di un'accurata propaginazione si vengono, per così dire, ringiovanendo anno per anno, durano cent'anni ed anche assai di più.

Una pratica nella quale i viticoltori del viterbese dovrebbero — secondo noi — introdurre qualche modificazione è nella potatura secca e verde, e più precisamente in quella delle viti basse.

Le viti basse, a fronte delle alte, producono assai poco nel viterbese. A Montefiascone, per esempio, mentre una vite sull'albero in valle produce in media ben 18 chilogrammi di uva, una vite bassa nelle stesse condizioni arriva appena a produrne uno.

Ora, da che dipende questa enorme differenza? Dipende indubbiamente dalla potatura troppo povera e dalle copiose mutilazioni alle quali le viti si assoggettano durante la stagione primaverile ed estiva.

Invero, oltre una scacchiatura che si fa anche pei le viti alte, le viti basse si assoggettano ad un'energica cimatura seguita da una totale recisione delle femminelle anche sui tralci destinati a frutto per la vendemmia futura!

È chiaro dunque che tutte queste successive mutilazioni sulla parte aerea della pianta debbano indurre un corrispondente assottigliamento nella parte radicale della medesima, di guisa che, oltre che vivere rachitica e poco produttiva, essa si avvia assai più sollecitamente verso il periodo della sua vecchiaja. Se i viticoltori del viterbese, persuasi di ciò, dessero un po' più di sfogo alle loro viti basse, provvedendo contemporaneamente i loro filari di una certa dose di concime adatto alla vite, noi crediamo ch'essi, soltanto con ciò, perfezionerebbero di molto il loro sistema di viticoltura, che ha indubbiamente molti lati assai commendevoli.

§ 3. — Abbiamo detto che in parecchi comuni del viterbese, come appunto Viterbo, Bagnaja, San Martino, Vitorchiano ecc. ecc. si coltiva ancora abbastanza estesamente la vigna specializzata. Occupiamoci dunque un poco di essa per esaminarne le cose più inportanti a conoscersi.

Il lavoro preparatorio per l'impianto di questa vi-

gna consiste in uno scasso pieno a m. 0,90 di profondità, il quale viene eseguito durante la stagione invernale.

In primavera si divide il terreno in tanti quadri *(rasole)* divise da vialetti di metri 1,50 di larghezza.

Ciò fatto, si procede al piantamento, servendosi di maglioli che si spingono giù colla gruccia fino a m. 0,90 di profondità. I maglioli vengono spuntati a due gemme fuori terra. Nel secondo anno si rimpiazzano quelli periti e gli altri non si toccano menomamente. Nel terzo anno a tutte le viti si raccorciano i tralci, e quelli esili sono tolti per intero. Al quarto anno di coltivazione la vigna si pone a frutto e si dota di canne, due per vite, alle quali si lega il tralcio fruttifero dopo averlo piegato ad archetto. A ciascun tralcio si lasciano da 4 a 6 gemme secondo il vigore della pianta. La legatura dei tralci frutticosi si fa assai tardi, così verso la metà di maggio, lasciandoli fino a quell'epoca nella loro posizione verticale, onde il moto che loro imprimono i venti possa difenderli dai danni delle brine, che sono assai pericolose nel viterbese.

In quanto ai lavori del suolo, nel 1° e 2° anno si dà alla vigna una semplice zappatura col bidente ed una *rinfrescatura* in agosto. Nel terzo anno si scalzano le viti fino a trenta centimetri di profondità, e contemporaneamente si *sbarbificano* cioè si tagliano loro le radici superficiali; nella seconda metà di maggio poi si rincalzano formando un cavallone di terra tutto lungo il filare, e quindi non si toccano più fino all'anno futuro, nel quale si ripetono gli stessi due lavori, che sono quelli che si eseguiscono poi anche negli anni successivi. Il lasciare peraltro la vigna dal maggio in poi senza essere ritoccata dal bidente (l'istrumento

prediletto dei viterbesi e che fa un lavoro ottimo attesa la porosità e la scioltezza delle loro terre) fa sì ch'essa si ricopra di cattive erbe, le quali nuocciono indubbiamente alla perfetta formazione e maturanza delle uve. Noi crediamo che una semplice rinfrescatura fatta in agosto gioverebbe immensamente alie vigne viterbesi.

In quanto a concimazione anche qui purtroppo non se ne parla! Soltanto i più diligenti ogni triennio seminano in autunno una pianta da sovescio, come jl lupino, il trifoglio o la rapa che sotterrano in aprile all'epoca della scalzatura. I più peraltro questa seminagione l'eseguiscono nell'aprile per sotterrare l'erbaio nel successivo maggio all'atto della rincalzatura, con quanto vantaggio delle viti noi non sapremmo dire davvero.

Quando i getti uviferi presentano ben distinto il grappolo, vengono cimati ad una foglia sull'ultimo grappolo. Questa cimatura non riguarda peraltro i germogli della base dei tralci fruttiferi, i quali (non essendo le vigne del viterbese munite di sperone) sono destinati a produrre fecondi tralci per le vendemmia futura. Questi tralci si lasciano poi allungare a loro talento, senza dar loro nessuna direzione. Se i viterbesi li ripiegassero orizzontalmente, come fanno i bravi chiantigiani e com' è consigliato oggidì dai precetti della viticoltura razionale, certo essi li renderebbero assai più fecondi per la vendemmia dell' anno susseguente.

La scacchiatura dei getti inutili si eseguisce e si ripete anche fino a tre volte all'anno nelle vigne viterbesi, e ciò senza meno è uno dei loro più gravi bisogni poichè la vite è piantata in terreno vulcanico, arido, povero, sotto un clima abbastanza caldo e secco in estate.

La sfogliatura si eseguisce leggermente soltanto nelle annate umide.

La media produzione in uva delle vigne del viterbese è di Q.li 33 per ettara, la massima è di Q.li 40, una produzione abbastanza meschina, come si vede.

Una delle ragioni più forti di questa scarsa produzione noi la troviamo nella soverchia foltezza delle piantagioni. Invero i filari in media si trovano alla distanza di m. 1,32 l'uno dall'altro e le piante nello stesso filare a quella di m. 0,46 da ceppo a ceppo!

In terreni aridi e poveri come quelli del viterbese, e per di più senza quasi nessuno aiuto di concimazione, queste distanze noi le troviamo addirittura troppo esigue, nè ci sembra che sarebbe un cattivo consiglio quello di dire ai viticoltori del viterbese di raddoppiarle.

In quanto alla durata media della vigna, essa è di circa 70 anni nei terreni vergini, cioè in quelli adibiti per la prima volta a questa coltura, e di 45 o 50 in quelli coltivati già altra volta a viti. Ed anche qui noi crediamo che, allargando un po' più le piante e trattandole meglio, specialmente dal punto di vista della loro alimentazione, la durata delle vigne strette del viterbese potrebbe diventare alquanto maggiore.

Capitolo V.

Cause nemiche. — Parassiti animali e vegetali ed altre malattie della vite.

§ 1. — Chi dei nostri lettori ci abbia pazientemente seguiti sin qui avrà notato che noi descrivendo i metodi colturati della vite della regione laziale, ci siamo quasi sempre astenuti dall'occuparci di quelle

pratiche che riguardano i mezzi di difesa contro le cause nemiche e le malattie dalle quali è ferocemente assalita la pianta sacra a Bacco.

Ciò abbiamo fatto poichè era nostra intenzione di dedicare un capitolo a parte ad un argomento di tanta infausta importanza.

E poichè queste cause nemiche e queste malattie sono purtroppo comuni a tutta la regione che abbiamo presa a studiare, così, tralasciando qualsiasi divisione di plaghe vitifere, parleremo di esse in generale riferendo cioè il nostro dire a tutto il Lazio.

Fra le cause nemiche che maggiormente tiranneggiano la coltivazione di cui ci occupiamo, il posto d'onore spetta alla grandine!

Già nella prima parte di questo libro, parlando di questa infausta meteora, abbiamo viste quali siano le zone ed i comuni viticoli nei quali essa è più frequente.

Qui non ci resta altro che vedere che cosa facciano i viticoltori per difendersi da essa. E purtroppo, con nostro sommo rincrescimento, dobbiamo dire ch' essi in generale non fanno proprio assolutamente nulla!

Le società di assicurazione contro la grandine in questa regione hanno incontrato assai poco il favore dei viticoltori per quella naturale diffidenza ch'è assai comune in questi paesi, ed anche perchè in verità le prove che qualcuna di queste società ha fatte non sono state tali da incoraggiare molti a servirsene.

Assai più opportuna ed efficace difesa contro i terribili danni di questa meteora noi crediamo che potrebbe essere la mutua associazione fra proprietari, ma purtroppo lo spirito di associazione in queste contrade è ancora sì poco sviluppato, che non vale la pena di fermarcisi su a ragionarne.

Altra terribile causa nemica per la vite sono le

gelate e le brinate tardive, che, come vedemmo già, non sono infrequenti in questa regione.

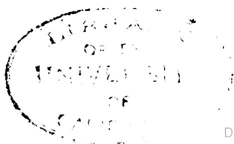
Ed anche qui i viticoltori poco o nulla fanno per difendersene. Certo, dove la vite è coltivata alta sull'albero, come nel frosinonese, i danni delle brine sono assai limitati; ma non è così dove la vite viene allevata bassa, come nei castelli e nel viterbese, dove i danni delle brinate tardive sono frequenti e spesso assai rilevanti.

Nel viterbese, come già vedemmo, l'unico espediente al quale si ricorre per alleggerire i danni delle brinate, è quello di lasciare sciolti i tralci a frutto fino a primavera assai inoltrata, laddove nei castelli pensano che basti tenere il terreno netto dalle erbe cattive, (come difatti colà si fa scrupolosamente) per rendere poco rimarchevoli i danni delle brinate tardive.

Noi, pur apprezzando convenientemente questi mezzi indiretti di difesa, crediamo che i viticoltori del viterbese e dei castelli potrebbero assai opportunamente imitare il sistema delle *nubi artificiali* dei loro vicini colleghi dell'Umbria per evitare di compromettere il raccolto quando la stagione corre propizia alla formazione di queste micidiali meteore acquee.

Mettendo da parte i venti violenti dell'estate e dell'autunno, che dicollano i tralci e fanno cadere a terra gli acini ed i grappoli, mettendo da parte le pioggie autunnali all'epoca della vendemmia che spesso guastano il raccolto proprio quando sta lì per entrare nella tinaia, di due altre cause nemiche abbastanza gravi noi vogliamo qui far cenno, della *colatura* od *aborto* cioè, e della *cascola*.

In tutto il Lazio tanto la colatura, quanto la cascola producono quasi tutti gli anni danni assai rilevanti, per i quali ordinariamente si vede e si lamenta



che ad una fioritura quanto mai promettente non risponde una vendemmia consona alle belle speranze concepite in primavera. E se voi ne domandate la ragione ai vignaiuoli essi non sanno rispondervi altro, che " l'uva è sparita! „

La ragione di questo fenomeno sta invece esclusivamente nella colatura e nella eascola.

Durante l'epoca della fioritura, che nel Lazio avviene ordinariamente tra la fine di maggio ed i primi di giugno, noi ci troviamo quasi sempre in presenza di una stagione più o meno umida, poichè siamo proprio allora sulla fine delle pioggie primaverili. Orbene è appunto questa là condizione più favorevole perchè le corolle dei fiori cadendo trascinino seco gli ovari sottostanti (colatura od aborto), o che i giovani acini cadano al suolo appena dopo che sono stati formati (cascola).

Ora, tanto l'uno che l'altro di questi due fenomeni sono frequentissimi da noi, e chiunque per poco tenga dietro al progressivo sviluppo della vite in primavera, osserva giorno per giorno che i grappoli restano nudi, spolpati, senza acini, si trasformano cioè in viticci o restano tutt'al più dei racemi con qualche acino disseminato qua e là!

Vi sono stagioni — come questa nella quale scriviamo, per esempio — in cui per effetto di queste due sole cause nemiche si ha una riduzione di $^1/_3$ e finanche di $^1/_2$ del raccolto! Ed i viticoltori non se la danno per intesa, anzi spesso con importune mutilazioni fatte contro tempo alle loro viti, accrescono inconsapevolmente i danni loro prodotti da queste due cagioni nemiche. Ma si dirà giustamente; c'è un mezzo pratico per prevenire questi danni?

Noi crediamo che questo mezzo ci sia e che con-

sista nell'*incisione anulare* fatta alla base dei tralci fruttiferi dell'annata. Per ripetute esperienze nostre ed altrui, possiamo assicurare che questa incisione tanto sulle viti alte, quanto sulle viti basse, se fatta bene ed a tempo, è tale da poterci mettere quasi del tutto al coperto dai funesti danni della colatura e della cascola.

§ 2. — Anche da una sterminata serie d'insetti, più o meno nocivi, è funestata la vite in questa regione, insetti i quali, specialmente in questi ultimi anni, hanno raddoppiata la loro opera distruttiva a danno di questa pianta preziosa. Citeremo quelli più comuni. E daremo il posto d'onore alle *cavallette* o *locuste (acridium migratorium* ed *italicum)* le quali purtroppo, benchè raramente, estendono in questa provincia e più specialmente nella parte pianeggiante di essa, la loro insaziabile voracità a danno anche delle viti. E contro di esse nessun provvedimento sinora è stato preso da noi, mentre in altre provincie, devastate anche da questo insetto malefico, si fa di esse attivissima caccia, raccogliendone migliaia e migliaia di chilogrammi.

Un altro insetto che danneggia anche gravemente le viti da noi è il *maggiolino (melolonta vulgaris)* conosciuta in questa provincia col nome di *ciambelletta*, *ruga* o *verme bianco,* la quale allo stato di larva rode in primavera le tenere cacciate delle vigne, ed allo stato d'insetto perfetto danneggia le foglie, i tralci e perfino i grappoli. A questo insetto i vignaiuoli più intelligenti danno la caccia, ma i più lasciano passare senza curarsene.

Altro insetto nocivo è la *noctua (noctua aquilina)* conosciuta nella provincia di Roma col nome di *magnacozza.* Questa allo stato di larva rode le gemme prima che sboccino, di guisa che essa è capace di fare abor-

tire, per modo di dire, la produzione di un intero vigneto! Contro questo insetto nel Lazio è uso generale difendersi col vischio. Entro le prime ore della mattina uomini armati di una pentola piena di vischio e di una bacchetta percorrono i vigneti, e dove scorgono questa larva micidiale, la quale appunto esce nelle ore mattutine, invischiano la bachettina in una delle sue punte e con questa colgono la preda, e la cacciano nella pentola. Altri invece fanno un anello di vischio presso l'inserzione sul vecchio dei capi della vite perchè le larve vi restino invischiate quando tentano di passare per recarsi a rodere le gemme dei tralci dell'annata.

Altro insetto, non meno dannoso del precedente e che in questi ultimi anni si è grandemente esteso in questa regione, è il *rinchite (rynchites bacchus* e *betuleti)* conosciuto generalmente da noi coi nomi di *sigaraio* o *moschetta.* Esso allo stato di larva rode i getti novelli ed i grappoli, ed in quello d'insetto perfetto accartoccia le foglie a guisa di sigarette per deporvi le uova, e col suo robusto rostro tronca di netto i getti uviferi, producendo serissimi danni al raccolto dell'annata non solo, ma anche a quello futuro.

Contro questo insetto generalmente poco o nulla si fa, poichè i rozzi vignaiuoli del Lazio pensano che poco o nulla ci sia da fare contro animali che hanno le ali! Soltanto i più diligenti danno ad esso un po' di caccia nelle prime ore della mattinata, scuotendo le viti e facendoli cadere in un lenzuolo steso per terra sotto di esse. Pochissimi sono quelli che fanno raccogliere e bruciare i *sigari*, nei quali — come abbiamo detto — si annidano le larve e le uova per le generazioni future, mentre basterebbe soltanto questa pratica ripetuta per qualche anno di seguito per decimare questo insettuccio tanto bello, per quanto micidiale.

E finalmente un altro insetto nomineremo che ha fatta ripetutamente la sua comparsa qui da noi senza che la maggior parte dei viticoltori se ne siano nemmeno accorti! Vogliamo alludere all'*albinia* (*Albinia Wokiana Briosi*) ch'è causa di quella malattia che generalmente si chiama *marciume dell'uva*, per la quale l'uva proprio sotto la maturanza s' imputridisce e se ne cade al suolo. Noi abbiamo osservato ripetutamente questo insetto in tutti gli stadii della sua esistenza sulle viti di territorii diversi della nostra provincia, e nel 1881-82 che furono annate piovose all'epoca della vendemmia vedemmo in qualche luogo, per effetto dell'albinia, perire una discreta parte delle uve. E dalle ripetute prove che tentammo per difenderci da questo insetto ci sembrò, che le polverizzazioni fatte coll'acqua al 20 $^0/_0$ di petrolio sortissero un più che discreto effetto.

Molti altri insetti, vecchi e nuovi, arrecano danni alle vigne in questa regione, ma ci basti di aver parlato dei più funestamente importanti.

Una pratica quanto mai utile per far guerra ad ogni sorta di vitofagi è purtroppo quasi del tutto negletta in questa regione. Vogliamo dire dello scortecciamento delle ceppaie delle viti, sotto le cui vecchie corteccie si annidano — come ognuno che abbia occhi può constatare — le uova e le larve di buona parte degl'insetti sovra descritti.

Ed è per questo, che, a preferenza di tutti gli altri mezzi di difesa, noi crediamo che questo dello scortecciamento sia il più sicuro, il più economico ed il più facile ad essere adottato allo scopo almeno di limitare i danni ognor più crescenti che sì infausti nemici delle viti arrecano al disgraziato viticoltore.

§ 3. — Se danni assai gravi le vigne ricevono per effetto di parassiti animali, assai più gravi al certo

sono quelli ch'esse ricevono per effetto di parassiti vegetali. Diciamone qualche parola brevemente.

E cominciamo dall'*oidio (oidium tukeri)* la più vecchia crittogama della vite, conosciuta in questa regione coi nomi di *crittogama, colera, cenere* ecc. Per vero dire, questa malattia mostrasi con assai diverso grado d'intensità nelle varie plaghe vitifere di questa regione. Per esempio, essa è assai più terribile nel frosinonese e nel basso viterbese che nei castelli romani e nel suburbio, dove almeno sino a qualche anno fa era quasi del tutto sconosciuta.

Generalissimo è l'uso dello zolfo contro questo fungo parassita. Può ben dirsi che rari, anzi rarissimi, siano oggidì coloro che non mettono le inzolfature fra le pratiche culturali ordinarie della vite. E quei pochi pagano certamente il fio della loro trascuratezza.

Senonchè, se tutti i vignaiuoli inzolfano, non tutti inzolfano egualmente bene ed a tempo. Di qui deriva il fatto, che spesso, non ostante le ripetute inzolfature, le viti sono devastate da questa crittogama, poichè a noi sembra più che chiaro, che, quando la crittogama ha seriamente invaso un vigneto, difficilmente l'azione dello zolfo riesce a vincerla. Ciò spesse volte dipende anche dacchè i contadini, per correr dietro ad un meschino ed illusorio risparmio, acquistano qualità di zolfi scadenti e spesso adulterati, come pur troppo se ne trovano in commercio comunemente.

L'inzolfatura per le viti alte si fa coi soffietti comuni, a cui viene inastato un lungo tubo di latta per arrivare bene sugli alberi; nelle vigne basse essa viene praticata col mezzo delle pepaiuole, non senza dire che in qualche sito lo zolfo viene sparso anche a mano, con quanta economia al certo noi non sapremmo dire!

La malattia di natura crittogamica, che in questi ultimi anni ha gittato l'allarme anche fra i viticoltori di questa regione, è la *peronospora (peronospora viticola)*, che viene, a seconda delle varie plaghe chiamata coi nomi di *scirocco, marino, influenza, diaria,* ecc. qualificando forse la causa per l'effetto. Questa malattia in pochissimo tempo si è resa tristamente celebre assai più di tutte le altre, poichè per due anni di seguito, 1883 e 1884, è bastata da sola a rubarci quasi intieramente il raccolto dell'uva !

Senonchè, non ostante ciò, non sono molti ancora coloro fra la classe dei proprietari e dei vignaiuoli, che vogliono prestar fede ad una nuova malattia specifica della vite, incaponendosi i più a ritenere che si tratti di un deperimento naturale e passeggiero delle viti! Ed in questa falsa e perniciosa credenza molti vengono confermati dal modo saltuario col quale questa malattia ha fatto finora la sua apparizione in queste contrade.

Bisogna però dire — a lode del vero — che, specialmente nell'annata in corso, un certo risveglio si è notato nella classe dei proprietari in ispecial modo per difendersi dai funesti effetti di questo malanno.

E molti mezzi nuovi sono stati messi in opera ; i più si sono attenuti alle ripetute inzolfature generali con zolfo misto a solfato di rame; molti hanno usato il sistema Comes dell' incalcinamento con calcina sfiorita all'aria, e non pochi in fine sono stati anche coloro che hanno usato il latte di calce, con o senza l'aggiunta del solfato di rame, nonchè le varie soluzioni cupriche, tanto raccomandate oggidì in Italia ed in Francia.

Questa ben avviata diffusione dei mezzi di difesa contro l' infausta peronospora si deve in gran parte —

dobbiamo dirlo a loro lode — ai vari Comizi agrarii della regione, nonchè a molti studiosi neofiti, che per nostra fortuna si trovano qua e là disseminati nelle nostre campagne.

Altre malattie parassitarie di natura vegetale che a varie riprese hanno fatto qua e là anche in questa regione la loro apparizione con maggiore o minore intensità, sono: il *giallume. (Phoma Negrianum* (?)) l'*antracnosi (Phoma uvicola)* ed il *rossore (Rougeòt* dei Francesi). Sono malattie del tutto nuove per queste contrade, quindi non si danno loro nomi speciali, mentre i più, senza conoscerle, le confondono facilmente colla peronospora.

È inutile quindi dire che siano stati presi provvedimenti contro di esse. Tranne qualche caso in cui qualcuno fra i più intelligenti viticoltori si è difeso contro l'antracnosi colle spennellature di una soluzione dal 10 al 50 $^{0}/_{0}$ di solfato di ferro fatte in primavera prima che le gemme sboccino, nessun rimedio si è generalizzato contro queste malattie, le quali purtroppo hanno fatti e seguitano a fare danni abbastanza rilevanti ai nostri vigneti.

Ed infine, per chiudere questo importante capitolo, nel quale molte altre cose dovremmo aggiungere che per amore di brevità tralasciamo, diremo, che anche da noi, come altrove, in questi ultimi anni la vite ha sofferte una serie di peripezie di ogni natura, che, non soltanto ne hanno diminuita la produttività, ma bene spesso anche indebolita e compromessa l'esistenza per modo, che da parte del viticoltore si rendono ogni dì più necessari maggiori riguardi e maggiori cure verso questa pianta tanto prediletta, se si vuole mantenerla vigorosa ed abbondantemente fruttifera.

Capitolo VI.

Varie forme di contratto per la coltura della vite. — Spese e profitti. — Confronti.

§ 1. — Prima di entrare nella parte economica riguardante la coltura della vite, noi crediamo che sia necessario far conoscere quali siano le forme di contratto più in uso in riguardo alla coltura di questa pianta, sembrandoci che ciò debba avere stretta relazione colla partita economica, della quale particolarmente dobbiamo occuparci in questo capitolo.

Molteplici e svariatissime sono le forme di contratto che si seguono in questa regione in ciò che riguarda la coltura della vite. Esse variano, non solo da zona a zona, ma bene spesso da comune a comune della stessa zona; di maniera che non sarebbe agevole il farne una dettagliata rassegna. Noi peraltro ci contenteremo di darne un concetto generale, riportando il nostro dire alle varie plaghe vitifere nelle quali per semplice ragione di studio, abbiamo divisa questa regione.

E cominceremo dal frosinonese. Nel frosinonese la forma più comune di contratto è la colonia parziaria, nella quale tanto i prodotti del suolo, quanto quelli del soprassuolo vengono divisi fra proprietario e coltivatore o alla metà, o al terzo, o ai $^2/_5$, cioè $^3/_5$ al proprietario e $^2/_5$ al colono, o viceversa, secondo il diverso grado di feracità delle terre. In questa forma di contratto tutte le spese di coltura stanno a carico del coltivatore, il quale ordinariamente in tal caso prende l'albereto bello che piantato ed arrivato a fruttificazione. Il proprietario ordinariamente non pensa che al pagamento delle tasse prediali.

Altra forma di contratto assai comune in questa plaga è la così detta *colonia a miglioramento.* Per essa il colono prende per solito due o tre ettari di terreno nudo coll'obbligo di migliorarlo piantandovi l'albereto a proprie spese. E qui il contratto può farsi o in perpetuo, o a tempo. Nel 1° caso il prodotto del soprassuolo si divide a metà, od al terzo, nel 2° caso il colono darà soltanto $^1/_4$ od $^1/_5$ del prodotto al proprietario. Tutte le spese di coltura sono a carico del colono; il proprietario non ha che a pagare le tasse. In questo 2.° caso quando il proprietario voglia espellere il colono dal fondo preso a migliorare deve pagare i $^3/_5$ o $^1/_2$ del valore del soprassuolo. Altra forma di contratto assai generalizzata nel cicondario di Frosinone è l'enfiteusi, e qui naturalmente il proprietario si spoglia di buona parte del diritto di proprietà per cederlo all'enfiteuta, il quale, pagata la corrisposta annua in generi od in denaro, coltiva il suo fondo come meglio gli pare e piace, ritenendo per sè tutti i prodotti. Le tasse nei fondi enfiteutici si pagano per $^2/_3$ dal direttario ed $^1/_3$ dall'utilista.

In molti comuni di questa plaga, come Guarcino, Collepardo, Filettino ecc. ed in molti appezzamenti di terreno qua e là in quasi tutti i comuni di essa il colono non ha nessuna ingerenza sul soprassuolo, che viene piantato e coltivato dal proprietario, prendendone egli per se tutti i prodotti, limitandosi i patti colonici soltanto ai prodotti del suolo, che viene coltivato dal colono.

Queste sono le forme più usuali dei contratti per la coltura dei terreni vitati nel circondario di Frosinone; come si vede, generalmente in questa plaga il proprietario non mette che il capitale terra e paga le spese relative a questo capitale, mentre il colono, sia

col piantare i soprassuoli, sia coll'acquistarli (nel qual caso deve pagare $^1/_4$ del loro valore al proprietario del terreno) sia infine col coltivarli mette tutto il capitale relativo all' industria.

È per questo che la società, tranne leggiere mende, può dirsi quasi perfetta.

Nella seconda plaga vitifera del Lazio, cioè nei castelli romani, il contratto più generalmente usato è il seguente: si dà al colono il terreno nudo ch'egli deve rivestire di vigna a tutte sue spese, vigna che deve poi coltivare con tutte le regole prescritte, retribuendo al proprietario $^1/_5$, e qualche volta nelle terre più cattive $^1/_6$ od $^1/_7$ del prodotto in vino libero d'ogni gravame, meno le tasse che restano a carico del proprietario stesso. Questa forma di contratto può dirsi quasi una forma di enfiteusi, tanto più ch'essa è fatta a generazioni.

In certi castelli questa specie di canone livellare in vino che il coltivatore paga al proprietario si converte addirittura in contanti e viene ragguagliato ad una somma annua, che varia da L. 53,75 a L. 64,50 per ogni *rubbio* di terra, pari a 184 are circa.

In certi altri casi il direttario pianta la vigna, ed appena piantata, la consegna all'utilista, addebitandogli la non indifferente somma di L. 2 200 a rubbio, che l'utilista deve pagare anno per anno con ciò che gli tocca nella divisione del prodotto. Questa in tal caso si eseguisce nel seguente modo: il proprietario prende prima $^1/_5$ del vino per il canone, poi il barile così detto di *quarta* (ch'è una specie di regalia che tutti i proprietari dei castelli pretendono dai loro coloni), quindi il resto del prodotto si divide a metà fintanto che il colono non abbia scontate con questa metà del vino che gli tocca le L. 2 200 che il proprietario *calcola* di

avere spese nell'impianto della vigna, dopo di che la parte domenicale si riduce ad $^1/_5$ del prodotto ed al barile di quarta, com'è nel contratto comune che abbiamo precedentemente accennato.

Vogliamo astenerci dal dare qualsiasi giudizio su quest' ultima forma di contratto, che in verità ci sembra potrebbe essere più equa verso chi coltiva.

Ed andiamo avanti.

Del suburbio poco o nulla dobbiamo dire. Le poche vigne che guarniscono le falde dei sette colli dell' Eterna Città sono quasi tutte impiantate e coltivate per *conto padronale*, di maniera che, non essendovi società, è inutile parlare di forme di contratti.

Nel viterbese le forme di contratto nella conduzione di fondi vitati sono varie e parecchie di esse si accostano a quelle in uso nel frosinonese, con cui del resto il viterbese ha molti altri punti di contatto.

Qui troviamo abbastanza generalizzata la mezzadria che s' accosta moltissimo alla mezzadria — tipo della Toscana.

In essa le spese di annua coltivazione vengono ripartite fra proprietario e colono.

Quello deve somministrare le pertiche, i passoni, il vischio, i semi per la concimazione vegetale e concorrere per metà alla spesa della vendemmia e del trasporto dell'uva. A tutto il resto pensa il colono. Le tasse sono tutte a carico del proprietario. Il prodotto in uva si divide a metà.

In molti comuni del viterbese, come Montefiascone, Vallerano ecc. si segue il contratto detto *a soccida a mezzo* od *a miglioramento* più o meno colle stesse clausole che abbiamo viste adottate nel frosinonese. Il proprietario dà il terreno nudo al colono che v'impianta e vi coltiva il vigneto a tutte sue spese, dando

$^{1}/_{4}$ di prodotto al proprietario. Ove venga a cessare la colonia, si stima il soprassuolo, ed il proprietario paga al colono i $^{3}/_{4}$ del valore dei miglioramenti fatti da esso. Il colono non può vendere, cedere in dote, o dividere fra gli eredi la ragione e l'interesse della colonia, senza il pieno consenso in iscritto del proprietario.

Infine in altri comuni del viterbese si seguono altre forme di contratto diverse, l'andare appresso alle quali sarebbe troppo lungo, senza dire che in qualche comune, come Vignanello, per esempio, la vigna si coltiva per conto padronale.

§ 2. — Non è certo cosa facile dare delle cifre sulle spese ed i profitti in rapporto alla coltura della vite, le quali rappresentino delle medie per ciascuna delle grandi plaghe vitifere nelle quali abbiamo divisa questa regione. E ciò perchè, a seconda dei paesi non solo varia spesso la produttività delle vigne e degli albereti, ma variano anche molti degli elementi che costituiscono le spese inerenti a questa coltura.

Pur tuttavia, non potendo certo presentare dei conti per quanti sono i comuni vitiferi della regione, faremo del nostro meglio perchè dai pochi conti che presenteremo il lettore possa farsi un concetto generale, ma abbastanza esatto, di ciò che rende in media la coltura della vite in ciascuna delle tre grandi zone vitifere che abbracciano la nostra regione.

E cominceremo, secondo il solito, dal frosinonese.

La spesa d'impianto dell'albereto nel frosinonese varia a seconda ch'esso viene impiantato a buche od a fosse.

Ecco qui di seguito i due conti relativi.

Prima d'incominciare i computi economici facciamo notare che ci siamo tenuti piuttosto a cifre che si tro-

vino al disotto anzichè al disopra del vero, poichè non amiamo indurre chi legge in perniciosi inganni,

A ciò ci hanno indotti del resto anche le condizioni della mano d'opera, le quali, tranne eccezioni neppur permanenti, generalmente nel Lazio sono piuttosto favorevoli alla coltura della vigna.

PRIMO CONTO

Spesa d'impianto di un ettara di albereto a buche nel Frosinonese

Apertura di N° 200 buche (stando i filari a m. 10 e le piante nei filari a m. 5) a L. 0, 15 la buca	L.	30,00
Fossi di scolo trasversali	„	20,00
Riempitura delle buche e piantamento dei maglioli ed alberetti	„	25,00
Per N.° 200 alberetti a L. 0,05 l'uno e N.° 800 maglioli a L. 1 il cento	„	28,00
Totale spesa di primo impianto	L.	103,00

ULTERIORI SPESE D'IMPIANTO

1.° Anno

Spuntatura dei maglioli ed una zappatura attorno alle buche	L.	5,00
Totale spese del 1.° Anno.	L.	5,00

2.° Anno

Rifornitura di alberetti e relativo impianto	L.	3,00
Una zappatura come sopra	„	4,00
Totale spesa del 2.° Anno.	L.	7,00

A riportarsi L. 115,00

Riporto L. 115,00

3° Anno

Palatura delle giovani viti o stingatura delle medesime	L.	3,00	
Prima potatura degli alberetti	„	1,00	
Canne o pali per tutela dei getti delle viti N.° 800 a L. 1 il cento	„	8,00	
Scacchiatura delle viti e legatura	„	3,00	
Totale spesa del 3° Anno . . .	L.		15,00

4° Anno

Potatura delle viti ed alberetti	L.	6,00	
Legatura e scacchiatura	„	5,00	
Rinnovamento delle canne o dei paletti . .	„	3,00	
Totale spese del 4° Anno.	L.		14,00
Interessi della spesa d'impianto per 4 anni, nonchè quelli delle spese ulteriori fino al 4° anno al 5 °/₀	L.		12,00
Totale spesa di formazione dell'alberoto .	L.		156,00

Qui si calcola che la vite al 5° anno cominci ad entrare nel periodo della produzione, poichè al 5° anno essa comincia a dare qualche piccolo grappolo.

Si sarà notato che nel 3° e 4° anno non si è tenuto conto della spesa per la zappatura, poichè fin dal 3° anno ordinariamente non si riserva con questo sistema di piantamento nessuno spazio libero per le viti, venendo tutto il terreno invaso dalle colture annuali.

Ed ecco ora il conto relativo al sistema d'impianto a fosse, purtroppo assai meno generalmente seguito.

SECONDO CONTO

Spesa d'impianto di un ettara di albereto a fosse nel Frosinonese

---

Per m. 1000 di fossati (supponendo la distanza di m. 10 fra i filari) a L. 0,125 il ml.	L.	125,00
Forme trasversali di scolo nella proporzione del 20 °/₀ dei fossi dei filari	„	25,00
Riempitura dei fossi e piantamento.	„	50,00
Costo di 330 alberetti (calcolati a m. 3 di distanza l'uno dall'altro) a L. 0,05 l'uno	„	16,50
Costo di N.° 2000 maglioli a L. 1,00 il cento	„	20,00
Totale spesa di primo impianto	L.	236,50

ULTERIORI SPESE D'IMPIANTO

1° Anno

Quattro zappature lungo i filari, e spuntatura dei tralci	L.	20,00		
Totale spese del 1° Anno			L.	20,00

2° Anno

Rifornitura d'alberetti e relativo piantamento	L.	3,00		
Tre zappature	„	20,00		
Sovescio di favetta e lupini	„	7,50		
Rifilatura dei getti	„	1,25		
Totale spesa del 2° Anno			L.	31,75

3° Anno

Tre zappature, come sopra	„	20,00		
Sovescio, come sopra.	„	7,50		
Potatura delle viti o stingatura	„	3,75		
Potatura degli alberetti	„	1,25		
Canne per tutela delle piccole viti N.° 2100 a L. 1,00	„	21,00		
Scacchiatura delle viti e legatura	„	3,80		
Totale spesa del 3° Anno			L.	57,30
A riportare			L.	345,55

Riporto L. 345,55

4° Anno

Tre zappature, come sopra	„	20,00
Sovescio	„	7,50
Potatura delle viti ed albereti	„	7,00
Legatura e scacchiatura ecc.	„	5,00
Aumento e rinnovamento di canne	„	10,00

Totale spesa del 4° Anno	L.	49,50
Interessi, compreso tutto	„	56,00
Totale spesa di formazione dell'albereto	L.	451,05

Come si vede, la spesa di formazione dell'albereto con questo secondo sistema è più che tripla di quella che ci va col sistema delle buche; ma, se tripla è la spesa, è per lo meno doppia la produzione dell'albereto impiantato a fosse a fronte di quello impiantato a buche.

Ed ora vediamo il conto annuo di coltivazione, mettendo naturalmente assieme le colture del suolo con quelle del soprassuolo, e tenendo distinta la parte padronale dalla parte colonica, poichè, come vedemmo già, il sistema più generale di conduzione dei fondi in questa zona è la colonia parziaria.

Facciamo notare che in questo conto speciale diamo soltanto degli specchi coi risultati finali, omettendo per brevità la distinta delle spese colturali, le quali del resto nell'albereto frosinonese si riducono a quelle della potatura e della scacchiatura, usufruendo la vite di tutti gli altri lavori che si dànno alle colture erbacee sottostanti.

TERZO CONTO

Conto di coltivazione annua di un ettara di terreno vitato-alberato in produzione nel frosinonese

PARTE PADRONALE

GENERI e VINO	Prodotto in generi	Parte padronale 1/3	Prezzo medio dei generi	Ricavo lordo	Spese	Ricavo netto	Prodotto in uva	Parte padronale 1/3	Ricavo lordo	Tasse ed altre spese	Ricavo netto	Somma dei due ricavi netti dei generi e del vino
	Ett.	Ett.	Lire	Lire	Lire	Lire	Quin.	Quin.	Lire	Lire	Lire	Lire
Granturco	15,65	5,23	11,90	62,30	2,00	60,30	—	—	—	—	—	—
Grano	10,45	3,48	12,95	45,00	1,00	44,00	—	—	—	—	—	—
Biada	10,45	3,48	7,20	25,00	1,75	23,25	—	—	—	—	—	—
Rendite e spese padronali nel triennio	—	—	—	132,30	4,75	127,55	—	—	—	—	—	—
id. per un anno	—	—	—	44,10	1,58	42,51	—	—	—	—	—	—
Massimo	—	—	—	—	—	—	26,00	8,66	79,92	37,64	42,28	—
Medio.	—	—	—	—	—	—	16,50	5,53	49,92	27,64	22,28	—
Minimo	—	—	—	—	—	—	7,00	2,33	19,92	17,64	2,28	—
Totale	—	—	—	—	—	—	—	—	149,76	82,92	66,84	—
Ricavo netto in media . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	22,28	—
Profitto totale per ettara .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	64,79

QUARTO CONTO

Conto di coltivazione annua di un ettaro di terreno alberato-vitato in produzione nel frosinonese

PARTE COLONICA

GENERI e VINI	Prodotto in generi	Parte colonica	Prezzo medio dei generi	Ricavo lordo	Spese	Ricavo netto	Prodotto in uva	Parte colonica	Ricavo lordo	Spese	Ricavo netto	Somma dei due ricavi netti dei generi e del vino
	Ett.	Ett.	Lire	Lire	Lire	Lire	Quin.	Quin.	Lire	Lire	Lire	Lire
Granturco	15,68	10,45	11,90	186,90	160,30	26,60	—	—	—	—	—	—
Grano	10,45	6,97	12,95	135,45	105 00	30,45	—	—	—	—	—	—
Biada	10,45	6,97	7,20	75,25	58,00	17,35	—	—	—	—	—	—
	—	—	—	397,60	323,30	74,40	—	—	—	—	—	—
E per un anno	—	—	—	133,53	—	24,76	—	—	—	—	—	—
Massimo	—	—	—	—	—	—	26,00	17,33	160,68	120,00	40,08	—
Medio	—	—	—	—	—	—	16.50	11,09	100,08	75,00	25,08	—
Minimo	—	—	—	—	—	—	7,00	4,66	40,08	30,00	10,08	—
Totale	—	—	—	—	—	—	—	—	300,84	225,00	75,24	—
Profitto totale per ettara	=	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	100,00

NB. - Non si è tenuto conto del prodotto in legna e fascine; ma in compenso si è diminuita la spesa annua di coltura di quel tanto che ne rappresenta il vero valore, venendo adoperate dal colono per l'uso della propria famiglia.

Da questi due conti, le cui cifre sono state in parte prese dalla *Relazione dell'Inchiesta Agraria* della quale del resto ci serviremo per i conti che daremo in seguito, risulta dunque che a coltivare un ettaro di terreno vitato-alberato nel frosinonese il proprietario guadagna in media L. 64, 79 all'anno ed il colono L. 100,00, cosicchè in tutto il profitto netto per ogni ettara e di L. 164, 79.

§ 2. — Non è certo cosa agevole presentare un conto economico della coltivazione della vigna che possa adattarsi alle svariate condizioni nelle quali questa coltura viene esercitata nei castelli romani.

Tuttavia, ad evitare una serie di conti che ci porterebbero assai per le lunghe, metteremo sotto gli occhi dei nostri lettori soltanto un conto generale, che possa entro certi limiti servire di norma per tutti i castelli, facendo notare infine le differenze che si hanno in considerazione dei vari sistemi di vigneti che abbiamo esaminati.

E supporremo il caso della cultura ad economia siccome più semplice e di più generale applicazione.

Cominciamo dalle spese d'impianto.

QUARTO CONTO

Spesa d'impianto di un ettaro di vigna nei castelli romani

Scassato in terreno con sottosuolo tufaceo a m. 1,20 di profondità compresa la *fitta morta*, lavoro a vanga a L. 0, 165 il mq.	L.	1650, 00
Maglioli N.° 10000 a L. 5 il migliaio	„	50, 00
Opere 10 per il piantamento a L. 3, 00 l'una, compreso il pane ed il vino	„	30, 00
Lavori del 1° anno, 4 vangature opere 15 a L. 2, 00 l'una	„	120, 00
Detti del 2° anno	„	120,00
A riportare	L.	1970,00

Riporto	L. 1970,00
Potatura opere 5 a L. 1,80 l'una. . . . . „	7,50
Vangature del 3º anno. . . . . „	120,00
Potatura del 3º anno opere 15 a L. 1,50. . . . . „	22,50
Incannatura del vigneto Nº 22000 canne a L. 18 il migliaio fra il costo delle canne e la messa in opera. „	396,00
Fitto del terreno per i primi tre anni a L. 40,00. . . „	120,00
Totale spese d'impianto	L. 2636,00

In questo conto non si è tenuto calcolo degl'interessi delle somme antistate, nè delle spese impreviste, poichè si ammette che tanto gli uni quanto le altre siano pagate dal piccolo prodotto in uva che si comincia ad avere fin dal 3º anno da quello dell'impianto.

Il conto che abbiamo qui sopra riportato si riferisce alla vigna stretta alla velletrana, e rappresenta forse il massimo della spesa d'impianto, date le più difficili condizioni di terreno, che sono peraltro tutt'altro che rare nei castelli romani. In terreno con sottosuolo meno forte e più facile ad essere lavorato, questa spesa si riduce di molto, anche più di un terzo e qualche volta si avvicina anche alla metà. Insomma la spesa d'impianto varia entro limiti abbastanza lati a seconda della tenacità del sottosuolo.

Alquanto minore è la spesa d'impianto quando si tratta di vigna a filone a coppia. In media si può calcolare che in tal caso la spesa diminuisca di circa $^1/_4$ partendo da quella calcolata per la vigna stretta; per la spesa d'impianto della vigna genzanese si può ritenere che ci voglia circa quanto ci vuole ad impiantare la vigna stretta alla velletrana.

Più o meno la stessa spesa che si fa nei castelli per l'impianto del vigneto si fa anche nel suburbio, dove pel solo scasso si spendono L. 1000 in ragione

di L. 0,10 a mq. di terreno. La spesa totale in questa sotto-zona varia dalle 1500 alle 2000 lire.

Come ben si vede dunque, la spesa d'impianto dei vigneti in questa plaga è assai forte, e noi riteniamo che i viticoltori castellani potrebbero diminuirla di molto con immenso loro vantaggio, sostituendo allo scasso fatto a mano colla vanga quello fatto coll'aratro, come si pratica oggidì in molte provincie del settentrione d'Italia.

Passiamo ora alle spese di coltura.

§ 3. — Presentiamo senz'altro un conto delle spese e dei prodotti, prendendo il caso più facile della coltura per conto padronale.

QUINTO CONTO

Spese e prodotti annui di un ettaro di vigneto nei castelli romani

Spalatura opere 10 a L. 1,00	L.	10,00
Rinnovamento delle canne in ragione di 1/3 N.° 6000 a L. 15 il migliaio	„	90,00
Potatura opere 12 a L. 1,75 l'una	„	21,00
Per raccogliere i sarmenti e loro trasporto opere 10 a L. 1,00	„	10,00
Inconocchiatura opere 8 a L. 2,00	„	16,00
Legatura delle viti opere 10 a L, 1,00	„	10,00
Vimini e ginestra	„	5,00
Scalzatura opere 12 a L. 2,00	„	24,00
Rincalzatura opere 10 a L. 2,00	„	20,00
Zappatura in giugno opere 10 a L. 2,00 l'una	„	20,00
id. in agosto opere 6 a L. 2,00	„	12,00
Cimatura opere 5 a L. 1,00	„	5,00
Scacchiatura prima opere 15 a L. 1,00	„	15,00
id seconda opere 10 a L. 1,00	„	10,00
id. terza opere 5 a L. 1,00	„	5,00
Sfogliatura opere 7 a L. 1,00	„	7,00
Spuntatura in sett. dei tralci novelli opere 4 a L. 2,00.	„	8,00
A riportare	L.	288,00

	Riporto L.	288,00
Vendemmia opere 20 a L. 1,00	„	20,00
Spese impreviste il 3 %	„	9,50
Interesse al 5 % delle somme d'antisto	„	15,80
Quota d'ammortizzamento del capitale d'impianto in 60 anni	„	80,00
Guardiatura	„	30,00
Infortuni	„	10,00
Tasse	„	20,00
Fitto del suolo	„	70,00
Totale spese	L.	543,30

PRODOTTI

Quintali 43,86 di uva che a L. 17,69 il quintale prezzo medio sulla piazza del decennio 1865-1877 danno	L.	775,89
Sarmenti e svettature della potatura verde	„	50,00
Totali prodotti	L.	825,89
Detratte le spese in	„	543,30
Resta il profitto netto di	L.	282,59

Questo conto si riferisce, come si sarà compreso, alla vigna velletrana stretta; poco diverso peraltro è quello che si riferisce alla vigna a filone a coppia, nella coltura della quale c'è un risparmio di un centinaio di lire nelle spese, le quali si ritrovano in gran parte in più nel profitto netto.

Il conto in parola riesce peraltro assai sensibilmente modificato quando si tratti della vigna alla genzanese in vista dell'assai maggiore produzione che questa vigna dà. Invero, di fronte ad una spesa che tutt' al più è superiore di $^1/_3$ a quella della vigna velletrana, si ha una produzione più che doppia nel caso della vigna genzanese.

Calcolando a L. 700, in cifra tonda, le spese di coltivazione annua della vigna genzanese, e sapendosi

ch'essa produce in media oltre i 90 quintali d'uva, calcolati questi soltanto a L. 15 l'uno — cifra superata molte volte nell'ultimo decennio — si avrebbe un ragguardevole profitto annuo per ettara di L. 650, più che doppio cioè di quello che dà la vigna velletrana.

Risultati assai sconfortanti a fronte dei precedenti si hanno considerando dal lato economico la vigna nel suburbio.

Ecco infatti il riassunto delle spese e dei prodotti in questa sottozona:

SESTO CONTO

Spese e redditi di un ettara di vigneto nel Suburbio

Fitto del suolo,	L.	150,00
Spese pel vignaiuolo	„	75,00
Spese di coltura prese assieme, compresi gl' interessi e la quota di ammortamento della spesa d' impianto.	„	530,00
Totale spese	L.	755,00

PRODOTTI

Quintali 25 di uva ad ettara, che a L. 21 il quintale danno	„	525,00
Sarmenti e svettature della potatura verde.	„	50,00
Reddito medio dei carciofi e degli altri ortaggi che si coltivano fra le viti, depurato da ogni spesa	„	300,00
Totale reddito lordo	L.	875,00
Reddito netto per ettara	„	120,00

Come si vede dunque, la vigna di per sè darebbe una perdita abbastanza notevole nel suburbio invece di dare un guadagno, perdita che viene peraltro controbilanciata dalle colture ortensi che s' intercalano nei più dei casi nelle vigne suburbane e che spesse volte

si converte in un lauto guadagno assai superiore a quello che abbiamo fissato di sopra, quando la coltura ortiva è fatta con tutte le regole dell'arte.

§ 4. — Nel viterbese il conto economico sulla coltura della vite varia a seconda che si tratta di vigna bassa specializzata o di vigna alta e bassa promiscua. Ci è quindi necessario presentare due conti distinti per l'uno e per l'altro caso.

E cominceremo, secondo il solito, dalle spese di impianto.

SETTIMO CONTO

Spesa d'impianto di un ettara di vigna bassa specializzata nel Viterbese

1° Anno

Scasso reale a m. 0,90 in ragione di L. 0,0655 il mq . .	L.	665,42
Spezzare le zolle e squadrare i viali	„	10,00
Acquisto di 11,000 maglioli a L. 6 il migliajo	„	66,00
Piantam^{to}. dei med. opere 10 a L. 2 ed opere 15 a L. 0,80.	„	32,00
Spuntare i maglioli e spianare il terreno opere 2 1/2 a L. 2,00 e opere 2 1/2 a L. 0,80	„	7,00
Zappatura in maggio opere 15 a L. 2,00	„	30,00
Rinfrescatura in agosto opere 12 1/2 a L. 2,00	„	25,00
Ripulitura dei fossi di scolo	„	1,50
Per spese impreviste il 3 %	„	24,80
Sorveglianza dei lavori	„	1,50
Interessi al 5 %	„	42,66
Idem del capitale terra calcolato a L. 700 per ettara quando il terreno è nudo	„	35,00
Imposte dirette.	„	27,36
Totale spesa del 1° Anno	L.	968,24

2° Anno

Per surrogare i maglioli periti nel 1° anno	L.	5,40
Zappatura in marzo opere 30 a L. 2,00	„	60,00
id. in agosto opere 15 a L. 2,00	„	30,00
Ripulitura delle fosse di scolo	„	1,50
A riportare	L.	96,90

	Riporto	L. 96,90
Spese impreviste 3 0[0	„	2,90
Sorveglianza dei lavori	„	1,50
Spesa dell'anno precedente	„	968,24
Interessi al 5 0[0	„	52,90
id. del capitale terra	„	35,00
Imposte dirette	„	27,35
Totale spesa del 2° Anno		L. 1 184,79

3° Anno

Potatura opere 5 a L. 2,00	L.	10,00
Per sbarbificare le viti opere 30 a L. 2,00	„	60,00
Ripulitura delle fosse di scolo	„	1,50
Spese impreviste il 3 0[0	„	2,15
Sorveglianza	„	1,50
Spesa degli anni precedenti	„	1 184,79
Interessi al 5 0[0	„	62,50
id. del capitale terra	„	35,00
Imposte	„	27,35
Totale spesa del 3° Anno		L. 1 384,79

4° Anno

Potare, scalzare e rincalzare le viti opere 35 a L. 2.00	L.	70,00
Acquisto di 22 000 canne pari a some 55 a L. 3,50 la soma	„	192,50
Per aguzzare e collocare le canne opere 9 a L. 2.00 .	„	18,00
Per legare le viti opere 3 1[2 a L. 2,00	„	7,00
Ripulitura delle fosse	„	1,50
Impreviste il 3 0[0	„	8,75
Sorveglianza	„	1,50
Spesa degli anni precedenti	„	1 384,79
Interessi al 5 0[0	„	83,32
id. del capitale terra	„	35,00
Imposte	„	27,35
Totale delle spese d'impianto . .		L. 1 829,71

OTTAVO CONTO

Spese di coltura e prodotti annui di un ettara di vigneto specializzato nel viterbese

—

Per fare 150 propaggini fra apertura delle fosse e ricopertura delle medesime.	L.	7,00
Per rinnovamento delle canne in numero di 9000 a L. 3,50 la soma	„	31,50
Per sovescio di lupini, spesa annua	„	24,55
Per potare 10000 viti opere 15 a L. 2,00	„	30,00
Scalzatura in aprile opere 12 a L. 2,00	„	24,00
Vimini e ginestra	„	3,25
Aguzzare e collocare le canne opere 18 a L. 1,00 . . .	„	18,00
Legatura delle medesime opere 8 a L. 1	„	8,00
Vischio ed invischiatura, tutto compreso	„	12,00
Cimatura e scacchiatura opere 16 1[2 a L. 0,85 . . .	„	13,20
Ripulitura delle fosse di scolo	„	1,50
Sfrondatura	„	2,80
Sorveglianza della vigna	„	30,00
Vendemmia e trasporto di q^{li}. 33 di uva	„	14,65
Amministrazione	„	3,00
Interessi del 5 °[o	„	11,16
id. del capitale terra	„	35,00
Quota d'ammortamento della spesa d'impianto in vent'anni	„	96,33
Imposte	„	27,35
Totale spesa di coltivazione . . .	L.	393,29
Per quintali 33 di uva a 14,39 prezzo medio del decennio	L.	473,87
Prodotto della potatura secca e verde	„	30,00
Totale redditi	L.	503,87
Totale spese	„	393,29
Reddito netto annuo	L.	110,58

Esaminiamo ora le spese ed i redditi della vigna mista del viterbese.

NONO CONTO

Spesa d'impianto di un ettara di vigna mista nel viterbese

1° Anno

Spesa di piantamento, supposti i filari a m. 4,40, tutto compreso	L.	340,00
Zappatura estiva opere 5 a L. 1,25	„	7,50
Spese impreviste il 3 0[0	„	9,80
Sorveglianza dei lavori	„	1,50
Interessi al 5 0[0	„	32,90
id. del capitale terra occupata dalle viti	„	1,35
Imposte dirette sul terreno occupato dalle viti	„	1,60
Totale spesa del 1° Anno	L.	394,65

2° Anno

Zappatura profonda in marzo opere 7 1[2 a L. 1,50	L.	11,25
Zappatura estiva opere 3 a L. 1,50	„	4,50
Spese impreviste 3 0[0	„	0,40
Sorveglianza	„	1,50
Spesa dell'anno precedente	„	394,65
Interessi al 5 0[0	„	19,20
id. del capitale terra	„	1,35
Imposte dirette	„	1,60
Totale spesa del 2° Anno	L.	434,45

3° Anno

Zappatura in marzo, sbarbificatura e potatura opere 10 a L. 1,50	L.	15,00
Zappatura estiva opere 4 a L. 1,50	„	6,00
Spese impreviste 3 0[0	„	1,50
Spesa degli anni precedenti	„	434,45
Interessi al 5 0[0	„	22,40
id. del terreno	„	1,35
Imposte dirette	„	1,60
Totale spesa del 3° Anno	L.	482,30

4° Anno

Zappatura, succisione e potatura degli aceri opere 12 a L. 1,50	L.	18,00
Acquisto di 3000 pali a L. 1,50 il cento	"	45,00
Collocamento e legatura dei pali	"	5,00
Vimini	"	1,75
Zappatura estiva opere 4 a L. 1,50	"	6,00
Spese impreviste 3 0[0	"	2,50
Sorveglianza	"	1,50
Spese degli anni antecedenti	"	482,30
Interessi al 5 0[0	"	28,00
id. del capitale terra	"	1,35
Imposte dirette	"	1,60
Totale spesa del 4° Anno	L.	573,00

5° Anno

Zappatura in marzo opere 8 a L. 1,50	L.	12,00
Potatura e legatura delle viti opere 7 a L. 1,50	"	10,50
Vimini	"	3,80
Zappatura estiva opere 4 a L. 1,50	"	6,00
Spesa degli anni precedenti	"	573,00
Interessí al 5 0[0	"	30,00
id. del capitale terra	"	1,35
Imposte dirette	"	1,60
	L.	638,25

6° Anno

Rinnovamento di 2400 pali a L. 1,50 il cento	L.	36,00
Vimini	"	6,00
Collocamento pei pali opere 5 a L. 1,50	"	9,50
Potatura e legatura opere 9 a L. 1,50	"	13,50
Zappature due, come nell'anno precedente	"	18,00
Cimature e scacchiature opere 7 e L. 1,00	"	7,00
Spese impreviste 3 0[0	"	2,50
Sorveglianza	"	1,50
Spese degl'anni precedenti	"	638,25
Interesse al 5 0[0 delle spese degli anni precedenti (ritenendosi che quelli delle spese di quest'anno siano pagati dal piccolo prodotto in uva che già si ottiene in quest'anno)	"	30, 15
Interessi del capitale terra	"	1, 35
Imposte dirette	"	1,60
Totale delle spese d'impianto	L	765,35

Vediamo ora le spese d'annua coltivazione ed i redditi, ai quali aggiungeremo quelli delle colture annue che si usano in mezzo alla vite, onde avere il totale reddito annuo di un ettara di terreno aratorio-vitato.

DECIMO CONTO

Spese e prodotti annui di un ettara di terreno arativo-vitato nel viterbese

Pali 2400 a L. 1,50 il cento	L.	36,00
Loro collocamento opere 6 a L. 1,50	„	9,00
Potatura opere 6 a L. 1,50	„	9,00
Vimini	„	10,00
Piegare e legare i tralci fruttiferi ed i pali opere 9 a L 1,50	„	13,50
Zappatura opere 10 a L. 1,50	„	15,00
Vischio ed invischiatura	„	9,00
Cimatura e scacchiatura opere 12 a L. 1,50	„	18,00
Zappatura estiva opere 5 a L. 1,50	„	7,50
Sfrondatura	„	5,00
Vendemmia e trasporto alla tinaja di N. 30 qli. d'uva.	„	18,00
Sorveglianza alla vigna	„	15,00
Spese impreviste il 3 0[0	„	4,40
Amministrazione e sorveglianza	„	8,00
Interessi al 5 0[0	„	8,35
id. del capitale terra	„	1,35
Imposte dirette	„	1,60
Ammortamento in 60 anni del capitale d'impianto	„	40,00
Totale spese di coltivazione	L.	228,70
Per qli. 30 di uva — produzione media della vigna mista nel viterbese — a L. 12,41 il qle. media del decennio	L.	472,30
Prodotto della potatura secca e verde	„	20,00
Totale reddito lordo	L.	492,30
Totale spese di coltura	„	228,70
Reddito netto	L.	263,60

A questo profitto bisogna ora aggiungere quello che risulta dalla coltura delle piante annue che si consociano alla vite, il quale si calcola nel modo seguente:

Grano Ell. 10,50 che a L, 17 l'ett. sono . . .	L. 112,35	
Paglia q.li 31½ a L. 1,50	„ 5,75	
Marzatelli Ett. 5,50	„ 66,00	
Totale reddito lordo . .	L. 184,10	
Da cui si detrae ½ per le spese .	„ 92,05	
Resta un profitto.		L. 92,05
Totale reddito netto di un ettara di terreno aratorio-vitato		L. 355,65

Facciamo ora alcune brevi osservazioni sui risultati fornitici dai conti che abbiamo riportati.

Una prima osservaziene che può farsi è che in tutta la regione qualunque siasi il sistema di viticoltura adottato, il profitto delle vigna è abbastanza rilevante, non iscendendo mai al disotto delle lire cento per ettara.

Il maggior profitto netto per ettara si ha colla coltura specializzata, nel caso però in cui vengano applicati ad essa tutti i sani precetti della viticoltura razionale, come avviene in quella splendida zona dei castelli che coltiva la vigna alla Genzanese, che dà un profitto addirittura ragguardevole.

Quando inveee la vigna specializzata viene tenuta con criterii méno razionali, come avviene in quella zona dei castelli che segue il sistema velletrano, nel suburbio e nel viterbese, allora il suo profitto diventa assai meno rilevante, e qualche volta anche inferiore a quello che danno le vigne miste.

Nel viterbese il reddito della vigna mista, essendo più che doppio di quello della vigna specializzata, trae

con se la logica conseguenza di spingere i viticoltori di quella plaga ad attenersi piuttosto al primo, anziche al secondo sistema di viticoltura.

Nel suburbio la perdita considerevole che si ha dalla coltura della vite, presa isolatamente, porterebbe a consigliare quei viticoltori di attenersi piuttosto alla coltura delle ortaglie che sì vistoso profitto offrono nei terreni adiacenti alla capitale; senonchè un altro più utile consiglio noi crediamo di poter loro dare ed è di apportare qualche radicale riforma a qualcuna delle pratiche colturali della vite, per esempio, alla potatura nel senso di lasciare alla pianta maggiore sfogo, poichè è indubitato che basterebbe questa sola riforma ad aumentare di molto la scarsa produzione delle vigne suburbane, come dimostra il fatto pratico di qualche valente viticoltore di quella sotto-zona vitifera, già da noi ricordato.

Nel frosinonese infine noi crediamo, che, perfezionando alquanto l'attuale sistema di viticoltura, specialmente mercè l'impianto a fosse anzichè a buche e mercè un maggior riguardo alle piante durante il periodo della loro produzione, si potrebbe aumentare parecchio il reddito annuo dei terreni vitati in modo, da trovarsi abbastanza contenti del sistema attuale della coltura promiscua, senza dover correre appresso al *lieto sogno* della specializzazione, che esige condizioni di clima, di terreno, di facoltà finanziarie ed intellettive, che non è sempre facile cosa riscontrare in chicchesia e dovunque, benchè — lo diciamo con grande compiacenza — questo sogno vada a diventare già una realtà anche per parecchi intelligenti viticoltori di questa plaga.

Capitolo VII.

Natura, qualità e distribuzione delle varietà di vitigni coltivati — Conno sulle uve da mensa.

§ 1. — Uno dei punti più buî della viticoltura del Lazio è forse quello che riguarda l'ampelografia poichè ancora non è venuta alla luce, e forse tarderà molto a comparirvi, lo studio ampelografico di questa regione, attorno al quale il Comitato centrale omonimo lavora alacremente, aiutato dalla Commissione Ampelografica della Provincia, la quale, se in verità ha sonnecchiato parecchio per il passato, oggidì si è desta ed incomincia a dare manifesti segni di attività.

Stando così le cose, noi certo non potremo presentare uno studio completo sull'ampelografia di questa regione: tuttavia ci sforzeremo di raccogliere in questo capitolo tutte quelle notizie e tutti quei dati che possono essere più che sufficienti a formarsi un concetto sulle nostre condizioni rapporto a questo punto così importante della nostra viticoltura. Sarebbe opera assai disagevole il voler nominare tutti i vitigni che si coltivano nella nostra regione, e forse sarebbe addirittura opera impossibile il voler riportare tutti i nomi locali coi quali questi vitigni sono conosciuti. Diciamo ciò perchè questi nomi spessissimo variano da comune a comune, di maniera che uno stesso vitigno è facile cha porti otto, dieci, quindici nomi diversi, a seconda dei comuni nei quali si coltiva, come è anche facile d'altra parte che vitigni diversi siano in comuni diversi chiamati collo stesso nome!

Questa babilonia di vitigni e di nomi è più o meno comune a tutte le plaghe vitifere della regione. Essa

peraltro è assai più accentuata nel frosinonese, anzichè nei castelli e nel viterbese.

A persuadere i nostri lettori di quanto asseriamo vogliamo riportare i nomi con cui sono chiamati i vitigni coltivati in qualcuno dei comuni delle singole plaghe vitifere della regione.

Il comune di Alatri nel Frosinonese, per esempio, riscontra nel suo territorio i vitigni seguenti, che chiama con questi nomi: *pampanaro*, *cencione*, *montonico*, *creparello*, *madiano*, *moscatello*, *zinna-vacca*, *passola* fra le uve bianche, e *cerasola*, *tagliaferro*, *cesanese*, *lacrima*, *lambrusca* fra le rosse.

Il comune di Anagni, che dista da Alatri appena una dozzina di chilometri, coltiva i seguenti vitigni che chiama con questi nomi: *romanesco*, *bello*, *velletrano*, *trebbiano*, *biancone*, *bottaccio*, *vesparola* fra le uve bianche, *lacrima*, *cesanese*, *cima di giglio*, *tagliaferro* fra le rosse.

Come si vede dunque, i due comuni vicini, stando ai nomi, avrebbero soltanto tre vitigni in comune fra le uve rosse, cioè la lacrima, il cesanese ed il tagliaferro e nessun vitigno fra le uve bianche.

Orbene noi, che conosciamo bene le uve di questi due comuni, possiamo assicurare che la maggior parte delle uve dell'uno sono eguali a quello dell'altro. La diversità sta dunque soltanto nei nomi. Per esempio, per quanto possiamo saperne, crediamo di poter affermare che il romanesco di Anagni è eguale al pampanaro di Alatri, la passola di Alatri è eguale alla vesparola di Anagni, e così di seguito.

Nel comune di Viterbo, circondario omonimo, si coltivano i seguenti vitigni chiamati con i nomi che seguono: *rossetto*, *romanesco*, *malvasia*, *uva delle vecchie* fra le uve bianche, *aleatico*, *sangiovese*, *montepulciano*, *uva rossa comune* fra le uve nere.

Il Comune di Vignanello, che dista da Viterbo pochi chilometri, coltiva i seguenti vitigni che vengono chiamati come appresso: *greco*, *mostosa, belletto* fra le uve bianche, *prugnolo* ed *aleatico* fra le rosse.

Stando dunque ai nomi, i due comuni non avrebbero che un vitigno eguale, l'aleatico, mentre invece ci consta che quasi tutti i vitigni coltivati a Viterbo si coltivano a Vignanello. La differenza sta soltanto nei nomi; a Vignanello, per esempio, il rossetto di Viterbo è chiamato greco, il romanesco vien chiamato mostosa, il sangioveto prugnolo, e così di seguito.

Senza stare a portare altri esempi, ognuno comprenderà da quanto abbiamo detto quanto sarebbe vana l'opera nostra e di nessuna utilità per chi legge se noi ci mettessimo a nominare tutti i vitigni coltivati in questa regione coi varî nomi con cui essi sono conosciuti nei varî comuni vitiferi della regione stessa.

Pensiamo invece che sia opera assai più utile l'attenersi a studiare i vitigni principali, quelli cioè che sono maggiormente diffusi in ciascuna delle plaghe vitifere della regione. In quanto ai nomi poi, noi daremo loro quelli con cui sono conosciuti dalla maggior parte dei viticoltori della plaga, e, quando, entro il limite delle cognizioni attuali che si hanno in questa materia, ci sarà dato di poter indicare la sinonimia dei vitigni che coltiviamo rapporto all'ampelografia italiana, noi la indicheremo, affine di poter esser compresi indistintamente dai viticoltori di tutta la regione.

§ 2. — I vitigni più generalmente diffusi nel frosinonese sono i seguenti: il *pampanaro*, che è il *bello* del velletrano ed il *romanesco* del viterbese, il *maturano* (trebbian verde) il *tostarello* o *biancuzzo* (trebbian giallo) il *buonvino* o *frosinonese*, il *bottacchio* od

abbotta-botti (bottajo) il *cacchione*, la *passerina* il *greco*, *l'uva francese*, *l'uva pane*, il *moscatello* ecc. ecc. fra le uve bianche, verdognole o giallognole.

In quanto alle uve nere e nere-violacee, le varietà che si coltivano nel frosinonese sono in numero assai più ristretto; tuttavia ne abbiamo sempre una discreta collezione. Il vitigno più pregiato fra esse, ma non certo il più diffuso, quello che potrebbe dirsi il *pinot* del Lazio, col quale del resto ha molta somiglianza, è il *cesanese* (velletrano e d'Affile) che qualche volta viene chiamato *cimurese* o *castrese*, il *tagliaferro*, il *ferrigno*, il *cerasolo*, ed in minima proporzione *l'aleatico*, il *montonico*, il *buon vino nero*, il *greco rosso* e la *lacrima rossa*.

A giudicare sui pregi o sui difetti di questi vitigni ci sarebbe necessaria una serie di notizie sulla loro vegetazione, sul loro sviluppo, sulla loro produttività, sulla qualità delle uve ch'essi producono, notizie che allo stato degli studî ampelografici di questa regione ci mancano quasi totalmente. In difetto di ciò ci serviremo della poca esperienza nostra e di quelle notizie che abbiamo potuto raccogliere dalla voce di persone competenti e da qualche raro scritto in proposito, per poter fornire ai nostri lettori un criterio sulla bontà o meno dei vitigni summentovati.

Una prima osservazione che salta agl'occhi studiando l'ampelografia di questa plaga, è che le migliori varietà di uve si trovano fra quelle a frutto bianco, anzichè fra quelle a frutto rosso.

Invero fra le uve bianche, il trebbiano giallo, il buonvino, il greco, la passerina, il maturano sono varietà di uve quanto mai pregevoli e che certo possono essere coltivate per la qualità senza che peraltro si possano accusare di difetto rapporto alla quantità della

produzione, mentre che fra le varietà a frutto rosso il cesanese ed il buonvino nero soltanto riuniscono in sè i pregi della qualità e della quantità della produzione.

Vitigni assai scadenti rapporto alla qualità del prodotto sono fra quelli che abbiamo accennati di sopra il pampanaro ed il bottajo per le uve bianche, il ferrigno ed il cerasolo fra le uve nere.

La coltura di questi, come del resto di parecchi altri vitigni che per non generare confusione abbiamo tralasciato di nominare, vuol essere giustificata dai viticoltori del frosinonese per l'abbondanza della loro produzione. E sia pure, benchè in verità la decantata abbondanza di produzione del pampanaro e del bottajo spesso soffra dell'interruzioni per effetto specialmente della *colatura* e della *cascola;* ma domandiamo noi: forsechè non vi sono nel frosinonese vitigni bianchi di grande produzione e che contemporaneamente danno uve incomparabilmente superiori per qualità alle due precedenti? Quando non ce ne fossero delle altre, che pur ci sono, basterebbero soltanto il trebbiano ed il buonvino per dover mandare al diavolo tutti gli altri vitigni bianchi assai scadenti che si coltivano in questa plaga.

Il trebbiano ed il buon-vino sono vitigni di abbondante ed eccellente produzione; essi hanno inoltre il pregio di maturare le uve piuttosto tardi, e di avere una buccia assai resistente in maniera che difficilmente vanno soggetti a guastarsi, mentre che il pampanaro ed il bottajo hanno le uve a buccia talmente tenera, ch'è difficile che resistano inalterate fino alla vendemmia.

Da tutto ciò ci sembra, che i viticoltori del frosinonese dovrebbero comprendere quanto sarebbe assai più utile per loro lo scartare dai loro albereti il pam-

panaro, il bottajo e tutti quegl'altri vitigni a frutto bianco che hanno con essi più o meno stretta parentela, per attenersi al trebbiano giallo, al buonvino e fors'anche al maturano ed al greco, benchè quest'ultimo in quella plaga vada facilmente soggetto al marciume delle uve all'epoca della maturanza.

Nè gran che difficile ci sembra che dovrebbe essere per i viticoltori del frosinonese la selezione delle uve rosse. Essi hanno anche qui due vitigni assai pregevoli per la quantità e per la qualità del prodotto, cioè a dire il cesanese ed il buon vino nero. Questi due vitigni, educati sull'albero, riescono a meraviglia in tutta la plaga vitifera del circondario di Frosinone; essi maturano le loro uve sui primi d'ottobre, uve che hanno buccia talmente coriacea da resistere a qualsiasi intemperie; vinificate a dovere, danno vini che poco o nulla lasciano a desiderare.

Perchè dunque, quando si hanno simili vitigni in paese, volersi ostinare a coltivare vitigni di nessun pregio, come sono il ferrigno, il cerasolo, i quali raramente maturano a perfezione, nonchè il montonico ed il tagliaferro, che, senza fornire uve di eccellente qualità, hanno una produzione abbastanza limitata? Perchè non sostituire pian pianino mercè l'innesto a tutti i vitigni in qualsivoglia modo difettosi quelli senza meno pregevolissimi che entro la plaga stessa s'incontrano?

Non è certo nostro compito quello di dar consigli, poichè riteniamo questo ufficio assai pericoloso in materia della quale trattiamo; tuttavia ci sembra proprio che qui ci voglia assai poco a intravvedere che una grande riforma da introdursi negli albereti del frosinonese consisterebbe appunto nella selezione dei vitigni, attenendosi in questa scelta preferibilmente a quelli che ci sembrano rivestire i migliori caratteri ampe-

lografici, cioè a dire al trèbbiano, al buonvino ed in seconda linea al greco ed al maturano per le uve a frutto bianco, ed al cesanese (preferibilmente quello affilano) ed al buonvino nero per le uve a frutto rosso.

Che se si credesse che fossero insufficienti due sole varietà a frutto rosso, e non si volesse ricorrere al lacrima ed al greco rosso — che sono vitigni di ottima, ma limitata produzione — crediamo, che un vitigno a frutto rosso che si potrebbe introdurre con grande vantaggio in questa plaga sarebbe il *sangioveto* il quale per esperienze nostre ed altrui, sappiamo che alligna e produce abbondantemente anche qui in questo estremo lembo del Lazio.

§ 3. — Ben poco possiamo dire rapporto alla distribuzione dei vitigni nella plaga della quale ci andiamo occupando. Nessun ordine a noi vien fatto di riscontrare, seguendo il quale si possa avere qualche criterio rapporto a questa distribuzione. Territorî viticoli posti ai lembi estremi di questa zona hanno qualche volta parecchi vitigni comuni. Così, per esempio, il cesanese ed il trebbiano noi li troviamo tanto a Paliano al limite nord della plaga quanto a Ceprano che n'è l'estremo limite sud. Quel che possiamo soltanto notare in generale è questo: che nella parte bassa della plaga, così per esempio da Ceprano a Ferentino, i vitigni a frutto bianco sono in grandissima predominanza e fra questi abbondano anche le varietà più scadenti, mentre che nella parte alta della plaga, così da Ferentino a Paliano per modo di dire, i vitigni a frutto rosso sono meno rari, potendo calcolarsi che rappresentino circa $^1/_3$ delle piantagioni, e fra quelli a frutto bianco sono meno frequenti i vitigni di qualità assai scadente.

La specializzazione rapporto al ceppo, quella che

il popolare scrittore dei *Consigli di Nane Casteldo* laconicamente chiamava *unità di ceppo*, ri può dire che sia quasi sconosciuta nel frosinonese.

Per quanto possiamo saperne, ci consta che in tutto il frosinonese è difficile, staremmo per dire anche impossibile, di trovare un albereto, nel quale il sovrano principio delle specializzazione del vitigno sia applicato rigorosamente.

Generalmente parlando evvi la massima confusione nella consociazione dei vitigni fra loro, la quale è avvenuta, e pur troppo nella maggior parte dei casi avviene tuttora, senza nessun criterio direttivo, prodotta più dal caso che da una prefissa volontà di chi coltiva.

Quasi tutti gli albereti di questa plaga sono delle vere collezioni ampelografiche; le uve bianche si trovano miste alle nere senza nessun ordine o proporzione, quelle tardive si trovano accanto alle precoci, quelle scadenti si veggono mischiate a quelle pregevoli, in modo che nel tutt'assieme ne risulta una babilonia indescrivibile!

In qualsiasi albereto voi entriate non vi avverrà mai di trovare meno di otto, dieci, quindici, venti, trenta varietà di uve l'una diversa dall'altra! Spesso sostenute da uno stesso albero, si trovano tre o quattro viti di cui l'una non somiglia all'altra.

E questo è forse un altro dei peggiori difetti della viticoltura di questa plaga, difetto che potrebbe essere facilmente emendato, qualora si seguissero i criteri che abbiamo su esposti rapporto alla selezione dei vitigni.

Convien però dire a lode del vero, che questo difetto è assai meno accentuato nella parte superiore del circondario, dove una specie di selezione già si è co-

minciata a fare da parecchi anni a questa parte, e che c' è in generale una tendenza in tutta la plaga a migliorare i vitigni ed a specializzare con quelli ritenuti più pregevoli, tendenza che si manifesta più specialmente nelle nuove piantagioni.

§ 4. — Molti dei vitigni che si coltivano nel frosinonese si coltivano anche nei castelli, nel suburbio ed in tutto il resto del circondario di Roma. Sono fra questi il trebbiano (bianco e verde) il bello ed il buonvino fra le uve bianche, il cesanese, il buonvino rosso, la lacrima e l'aleatico fra le uve rosse.

Oltre a questi vitigni, in questa plaga sono abbastanza diffusi il cosidetto *francese*, la *coda di volpe*, il *pantastico bianco*, il *greco*, la *malvasia*, il *cacchione*, il *procanico*, il *moscato* ecc. come viti a frutto bianco, ed il *pantastico nero*, la *nera di Cori*, l'*uva di Spagna*, il *moscatonero*, il *nero primotico*, il *greco*, la *lacrima nera*, l'*aleatico* fra i vitigni a frutto rosso. Quel ch' è certo però che in questa plaga il numero dei vitigni coltivati è alquanto minore del numero di quelli coltivati nella plaga precedente, poichè qui già un principio di seleziome è stato fatto, di guisa che le varietà buone sono incomparabilmente più diffuse delle cattive.

Ed anche qui le varietà veremente pregevoli, sia per l'abbondanza, sia per la qualità della produzione si può dire che siano fra i vitigni bianchi il trebbiano, ed il buonvino, ed in seconda linea il greco e la malvasia, e fra i vitigni a frutto rosso il cesanese ed il buonvino nero, ed in seconda linea il nero primotico, il pantastico nero e l'aleatico. E sono appunto questi in verità i vitigni più generalizzati nelle vigne dei castelli.

Il trebbiano ed il buonvino, che sono i due vitigni bianchi che formano la base delle vigne di questa plaga, sono due vitigni che, se riescono bene sugli al-

beri, riescono egregiamente bene anche educati a vigna bassa. Essi esigono una potatura piuttosto ricca che povera, e producono in abbondanza e quasi costantemente uva di eccellente qualità, da poter fare con essa anche vini fini. Il cesanese, il principe dei vitigni a frutto rosso dei castelli, è vitigno pregevolissimo sotto tutti i riguardi. Potato piuttosto riccamente, produce molto e costantemente, s'adatta egregiamente ad essere allevato più o meno alto dal terreno; va poco soggetto ai danni della colatura e della cascola, da infine un'uva pregevolissima che matura perfettamente e regge sulle viti fino al tardo autunno, in modo che con essa si possono fabbricar vini di varie qualità a seconda dell'epoca nella quale essa viene raccolta.[1]

Pregi analoghi al cesanese ha il buonvino, un vitigno anch'esso assai raccomandabile.

Senonchè i viticoltori di questa plaga non dovrebbero trascurare alcuni vitigni i quali, benchè producono poco, si raccomandano caldamente per la bontà della produzione. Tali sono l'aleatico, la lacrima, il moscato ed il greco colle cui uve si possono preparare vini fini prelibatissimi, poichè è nostra opinione — come chiariremo meglio in seguito — che i castelli hanno tutti i requisiti e tutta la convenienza per dedicarsi alla preparazione dei vini fini accanto a quella dei vini comuni.

§ 5. — S'ingannerebbe a partito chi credesse che nei castelli e nel suburbio si seguisse la tanto raccomandata specializzazione dei vizzati; no anche qui, benchè fosse in minor proporzione, s'incontra quella confusione di vitigni che abbiamo biasimata nel frosinonese. Non è raro il caso di trovare in un solo appezzamento

[1] Si conoscono tre sottovarietà di cesanese distinte coi nomi seguenti: 1° *cesanese* o *comune, cesanese veletrano, cesanese d'Affile.*

otto o dieci varietà differenti di vitami fra bianchi e rossi, tutti mescolati insieme e tenuti nello stesso modo, senza alcun'ombra d'ordine o d'una distribuzione qualunque. Per giustificare questo sistema i vignaiuoli dicono e ripetono, ch' esso permette di ottenere una quantità pressochè eguale di uva tutte le annate, perchè le circostanze meteorologiche che contrariano una qualità non nuocciono o possono anche favorire la produzione di un'altra, e così vi è compensazione.

Il fatto però ci sembra che contradica questa affermazione, poichè la costanza di produzione anche in queste vigne non è che un pio desiderio, verificandosi purtroppo anche in esse quella sucessione di raccolti pieni mediocri e cattivi, ch'è comune a tutte le altre vigne del Regno. Ma, ammettendo pure come vera l'affermazone dei vignaiuoli castellani e romani, noi domandiamo: perchè non coltivare separata ciascuna specie da sè? Ogni varietà ha delle esigenze particolari di terreno, di esposizione, di potatura ecc; ci pare quindi che molto più logico sarebbe e più vantaggioso il mettere ognuna in quelle condizioni che si sono riconosciute come più adatte, e prodigarle quelle cure che più le si confanno. In tal modo la desiderata costanza della produzione, se si verifica ora, non avrebbe nessuna ragione per non verificarsi dopo avere eseguita questa trasformazione, la quale avrebbe il grande vantaggio di semplificare le operazioni della vendemmia e di rendere facilmente possibili quelle convenienti e proporzionali mescolanze di uve all'atto della pigiatura, le quali costituiscono il miglior segreto per arrivare alla tanto desiderata *uniformità e costanza di tipi*, delle quali avremo occasione di occuparci alquanto in seguito.

I viticoltori castellani, che — sia detto a loro lode — educano la vite con cura amorosa, fors'anche troppo

amorosa qualche volta, non dovrebbero trascurare questa importantissima riforma, alla quale essi potrebbero facilmente arrivare a poco a poco, sia per mezzo degli innesti, sia colle propaggini, sia anche coi nuovi piantamenti.

§ 6. — Nel viterbese sono anche molti i vitigni coltivati; e così possiamo citare fra i bianchi il *romanesco,* il *rossetto* o *rossolo,* che in qualche sito è chiamato impropriamente anche *greco*, il *trebbiano*, la *malvasia*, il *moscatello,* il *procanico,* il *verdello*, il *biancone* ecc. e fra i rossi l'*aleatico*, il *sangiovese*, il *montepulciano*, il *canaiuolo*, il *greco*, la *lacrima nera*, il *fosco*, l'*uva di Spagna* ecc. ecc.

Però, se molte sono le varietà di vizzati che s'incontrano in questa plaga, bisogna dire che in essa, a preferenza delle due plaghe precedenti, si riducono a pochi quelli più generalmente coltivati, che sono precisamente i seguenti: romanesco e rossetto fra i vitigni bianchi, montepulciano, sangioveto ed aleatico fra quelli rossi. Vi sono nel viterbese molti comuni, e sono naturalmente fra i più vitiferi, i quali non coltivano che i vitigni sunnominati od anche alcuni soltanto fra essi.

E certo la maggior parte di questi vitigni hanno pregi tali, e talmente noti, che sarebbe un fuor d'opera il volerne ragionare.

Senonchè anche fra i vitigni più estesamente coltivati nel viterbese ve ne sono alcuni che lasciano a desiderare, o per la cattiva qualità del prodotto, o per la scarsezza ed irregolarità della loro fruttificazione. Il primo difetto si riscontra in ben marcata proporzione nel romanesco, ch'è forse il vitigno più diffuso del viterbese, e che, se offre un prodotto abbondante, questo però è addirittura di qualità scadentissima; il

secondo difetto si può attribuire all'aleatico, ch'è anch'esso assai diffuso nel viterbese, il quale, se dà un prodotto pregevolissimo, ha però una produzione assai scarsa.

Noi pertanto crediamo che i viticoltori del viterbese farebbero assai bene a restringere di molto la coltivazione di questi due vitigni, sostituendo il primo col trebbiano o col procanico, vitigni di buona e di abbondante produzione, ed estendendo al posto dell'aleatico o di altri vitigni per qualsiasi riguardo difettosi, il sangiovese, il canaiuolo ed il montepulciano, vitigni quanto mai pregevoli sotto qualsiasi punto di vista.

La promiscuità, o per meglio dire, la confusione dei vitigni che abbiamo riscontrata in tutto il resto della regione è purtroppo anche comune, benchè in proporzione assai più mite, alla maggior parte del territorio di questa plaga.

In essa peraltro — come già avvertimmo — s'incontrano comuni nella quale questa promiscuità o è del tutto scomparsa, od è in via di scomparire. Così, per esempio, nel comune di Viterbo la coltivazione vi è ristretta quasi soltanto a tre vitigni, l'aleatico, il rossetto ed il romanesco; nel comune di Vitorchiano si coltivano soltanto il rossetto ed il romanesco; in quello di Fabbrica si coltivano quasi esclusivamente il greco, il romanesco e l'aleatico, e così di segnito.

La specializzazione, diremo così assoluta, peraltro, cioè quella per la quale in ciascuno appezzamento non s'incontra che un vitigno d'una sola varietà, è assai rara, poichè generalmente i pochi vitigni coltivati si trovano mischiati fra loro senza ordine e senza proporzione. Potremo quindi dire che in molti comuni del viterbese s'incontra la selezione dei vitigni — la quale peraltro potrebbe esser fatta con migliori criterî, —

piuttosto che la vera loro specializzazione. Ad ogni modo è innegabile che ciò costituisce già di per sè un notevole progresso, che vorremmo lusingarci che si estendesse a tutti i comuni di questa vasta plaga vitifera.

§ 7. — La produzione delle uve da tavola nella regione laziale non ha certo grande importanza, imperocchè si restringe puramente ai bisogni del consumo locale. Tuttavia questi bisogni sono abbastanza rilevanti, atteso il fatto di trovarsi in questa regione quel grandioso centro di consumo che è la città di Roma.

Pochi sono i comuni che si dedicano a questa coltivazione speciale; per lo più vengono consumate come uve da pasto alcune varietà di uve che si prestano anche, quantunque malamente, ad essere vinificate e che sono coltivate nei vigneti comuni. Oltre a ciò, in quasi tutti i comuni viticoli a ridosso dei casini di campagna e qualche volta delle case di abitazione in città vengono tenute a pergolato delle varietà di uve da tavola più o meno buone colle quali si provvede ai bisogni della famiglia, dei parenti e degli amici.

Soltanto nel comune di Tivoli presso Roma si segue una coltura abbastanza estesa di uve da mensa, le quali vengono portate e vendute a convenienti prezzi sul vicino mercato di Roma.

Le varietà coltivate sono due il *pizzutello (uva corna* o *cornetta)* ed il *pergolese*, ricordata da Plinio col nome di *oleagina*. Il pizzutello è un'uva da mensa polposa, croccante, a buccia finissima, senza vinacciuoli; ha un color giallo pallido, acino allungato che si stringe alle due estremità, della lunghezza da 4 a 6 cent[i]. e della grossezza di cent[i]. 2 $^1/_2$; grappolo serrato lungo fino a cent.[i] 35 e dell'ordinario peso di 300 grammi; matura alla fine di luglio e dura tutt'ottobre.

Il pergolese è un'uva rossa da mensa, polposa, granellosa, a buccia fina, acino ovale, rotondo alle due estremità, della grossezza da 2 a 3 cent[i], grappolo grosso, serrato, spesso alato ed a punta, della lunghezza fino a 30 cent[i]. e del peso ordinario di 350 grammi; matura alla fine di ottobre e dura tutto dicembre.

Questi due vitigni vengono coltivati nel territorio di Tivoli a pergolati per l'estensione complessiva di circa 75 ettari, di cui quasi la metà sono tenuti a pizzutello e la metà a pergolese.

A Tivoli si calcola che un ettaro di pergolato dia 80 quintali di uva, la quale si vende ordinariamente L. 20 il quintale, di maniera che, tolto le spese, si ha un vistoso ricavo netto per ettara di circa L. 850,00. Nell' insieme i Tivolesi ricavano da questa lucrosa coltura dalle 75 000 alle 80 000 lire all'anno!

Oltre queste due varietà di viti si coltivano qua e là nella regione o a pergolato, od in mezzo ai vigneti ordinari, o più frequententemente sugli alberi, alcune altre varietà meno pregiate di uva da mensa quali il *moscato*, il *moscatello* ed il *moscatellone*, *l'uva pane*, il *greco*, lo *zibibbo*, il *maturano* ecc, ma si tratta di colture, per dir così, microscopiche, le quali non hanno assolutamente alcuna importanza.

§ 8. — Onde completare alla meglio questo abbozzo di studio sui vitigni della regione laziale, riporteremo qui appresso le analisi dei mosti delle uve di alcuni di questi vitigni, quelli più generalmente coltivati, eseguite dalla *R.[a] stazione chimico-agraria di Roma.*

Qualità del vitigno	Colore	Provenienza	Grado areometrico		Quantità di mosto in 100 parti di uva	In 100 parti di mosto			
			Beaumè	Babo		Zucchero	Acidità totale	Albuminoidi	Sostanze estrattive
Trebbiano giallo	Bianco	Velletri	13,25	21,00	95,96	18,75	0,450	—	21,93
id. verde	"	id.	14,00	22,00	95,95	19,50	0,615	—	24.83
Bello	"	id.	11,50	19,00	97,42	14,50	0,487	0,373	17,83
Buon vino	"	Roma	12,50	20,00	96,83	21,95	0,105	—	23,00
Greco	"	Velletri	14,75	22,50	96,50	19,50	0,450	1,268	26,00
Cesanese	Nero	Monte Compatri	13,75	21,50	96,75	18,75	0,480	0,767	23,33
Buon vino	"	id.	14,75	22,50	96,37	20,00	0,637	0,753	26,50
Buon vino	Bianco	Paliano	13,50	20,75	96,91	18,25	0,567	—	22,50
Bello	"	id.	11,50	18,00	97,26	15,50	0,517	—	20,50
Cesanese	Nero	id.	14,50	20,50	94,80	18,00	0,617	—	21,50
Buon vino	"	id.	14,75	23,00	96,00	20,50	0,607	—	23,67
Rossetto o greco	Bianco	Vallerano	12,50	19,50	98,20	17,87	1,000	0,680	—
Mostosa o romanesco	"	id.	9,75	16,50	98,80	14,25	0,980	0,570	—

Non è certo nostra intenzione di voler attribuire alle poche analisi qui sopra riportate soltanto a titolo di saggio un valore superiore a quello ch' esse possono avere, poichè anche noi sappiamo che non basta prendere le uve di un dato paese o di una data vigna in una data annata e giudicare da esse della qualità delle stesse uve in tutta la plaga vitifera, essendo indubitato che per formarsi un criterio esatto in questo argomento bisogna continuare questo studio per parecchi anni di seguito e ripetere le analisi sui molti campioni presi nella maggior parte dei comuni appartenenti alla plaga che si vuole studiare; tuttavia in attesa che questo studio, già felicemente iniziato dalla benemerita Stazione chimico-agraria di Roma venga completato, ci sia lecito di appoggiarci ai pochi dati che abbiamo su riportati per avere soltanto qualche lume sul valore enotecnico delle principali uve coltivate in questa regione.

Avvertiamo per prima cosa che le analisi da noi riportate si riferiscono al periodo della maturanza dell'uva, cioè all'epoca della vendemmia.

Stando dunque alle cifre dello specchietto precedente, se ne potrebbero trarre le seguenti conseguenze,

1.ª — Che le uve più generalmente coltivate in questa regione hanno una resa in mosto assai ragguardevole e che la massima resa, l'hanno in ordine decrescente, il romanesco, il rossetto, il bello ed il buonvino; la minima il cesanese, il trebbiano ed il greco.

2.ª — Che tutte o quasi tutte le uve suddette hanno un per cento in zucchero abbastanza elevato e tale, da poter fornire vini da pasto di più che giusto titolo alcoolico, e da essere qualche volta anche al caso di poter dare vini di lusso. Le varietà più ricche di zucchero sarebbero, in ordine decrescente, il buonvino, il trebbiano,

il greco ed il cesanese, quelle più povere in zucchero sarebbero il romanesco, il bello ed il rossetto.

3.ª — In quanto all'acidità la maggior parte dei mosti provenienti dalle uve in esame può dirsi che abbiano un'acidità normale: superiore al normale l'avrebbero soltanto il rossetto ed il romanesco.

4.ª — Egualmente normali sarebbero in tutti i mosti delle uve in esame le sostanze albuminoidi e l'estratto secco.

Confrontando poi le stesse uve di una plaga con quelle di un' altra si potrebbe dalle cifre su esposte inferire quanto segue:

1.° Che la qualità dell'uva di uno stesso vitigno varia di poco da una plaga all'altra. Il buonvino nero, per esempio, a Monte Compatri dà un mosto col 20 % di zucchero e col 0,637 di acidità ed a Paliano lo dà col 20,50 di zucchero e col 0,607 di acidità.

Così pure il cesanese a Velletri dà un mosto col 18,75 % di zucchero e con 0,480 di acidità, ed a Paliano lo dà col 18,11 % di zucchero e col 0,567 di acidità.

2.° Che la qualità del mosto varia di poco col sistema diverso di coltura della vite, e che non è sempre vero che la vite bassa dia mosti più apprezzabili della vite alta, verificandosi spesse volte il caso inverso.

Invero, il bello, per esempio, a Velletri educato basso dà nu mosto col solo 14,50 % di zucchero, mentre a Paliano coltivato sugli alberi dà un mosto col 15,50 %, cioè coll' 1 % in più di zucchero. Egualmente dicasi del buonvino nero, il quale, educato sull'albero in quel di Paliano, dà un mosto di un grado più ricco in zucchero di quanto non sia il mosto della stessa uva coltivata a vigna bassa in quel di Monte Compatri.

Quest'ultima osservazione collimerebbe con quelle

già fatte dal Cinelli a proposito delle uve della Toscana, osservazioni riportate nel già citato pregevole suo libro dal titolo "Quanto costa l'uva ed il vino?".

Noi però — lo ripetiamo ancora una volta — non intendiamo dare alle precedenti nostre osservazioni assoluto e definitivo valore, poichè sono troppo scarsi ed incompleti i dati che possediamo per poter gittar giù asserzioni recise e definitive.

Capitolo VIII.

Vendemmia. — Epoca nella quale si eseguisce. — Arnesi. — Manualità pratiche per la sua esecuzione. — Operazioni accessorie.

§ 1. — A molti dei nostri lettori del Lazio potrà sembrare un' esagerazione il dire, che dipende in grandissima parte dalla vendemmia la bontà e la serbevolezza del vino.

Diciamo ciò perchè non tutti i vinicultori del Lazio vogliono dare a questa fondamentale operazione della vinificazione quell'importanza ch'essa richiede.

Senonchè — giova subito confessarlo — coloro che così la pensano sono in minoranza, poichè è un fatto che la maggioranza dei viticoltori di questa regione, se pecca in qualche verso, può dirsi che pecchi piuttosto per troppo zelo, per l'eccesso di riguardi e di scrupoli in questa pratica di transizione fra le occupazioni viticole e vinicole.

In generale nel Lazio il precetto fondamentale di vendemmiare quando l'uva è matura viene rispettato.

Senonchè questo precetto lo s'intende diversamente, a seconda delle varie plaghe vitifere e dei diversi paesi che sono compresi in queste plaghe.

La vendemmia più precoce si fa nel frosinonese, in cui si può ritenere che la vendemmia avvenga ordinariamente dalla metà di settembre alla metà di ottobre. Sono assai di più peraltro quelli che vendemmiano entro settembre che quelli che aspettano l'ottobre. E purtroppo non sono pochi i paesi in questa plaga che vendemmiano quando l'uva non è ancora perfettamente matura. Senonchè molti fatti stanno a giustificare, fino ad un certo punto, questa fretta di raccogliere il prodotto.

Mettiamo prima di ogni altra cosa il furto campestre — una delle piaghe più ruinose per l'agricoltura del frosinonese come del resto di tutta la provincia di Roma — per effetto del quale non è infrequente il caso, che il proprietario si vegga addirittura spogliato dell'intero prodotto, se pur egli non mantiene nel proprio fondo un'assidua vigilanza!

Nè sempre è facile poter mantenere questa vigilanza, atteso l'infinitesimo frazionamento della proprietà che si riscontra in questo circondario, dove i fondi compresi fra l'estensione da un'ettara a dieci are sono comunissimi.

A queste ragioni d'indole generale se ne aggiungono dell'altre speciali, quali, per esempio, la cattiva qualità delle uve, le quali in genere hanno una buccia talmente tenera, da resistere poco alle pioggie, ai venti ed alle altre meteore; il pernicioso effetto dei parassiti animali e vegetali, i quali sono una continua minaccia al prodotto pendente; il difetto di tinaje sui fondi e di buone strade campestri per il trasporto dell'uva, causa di un soverchio prolungamento delle operazioni inerenti alla vendemmia.

Peraltro, se queste ragioni hanno un certo valore, come noi stessi riconosciamo, esse non ci sembrano

davvero talmente impellenti da obbligare i viticoltori a cogliere l'uva immatura, come purtroppo avviene, specialmente da qualche anno a questa parte, in molti comuni di questo circondario.

Al postutto val meglio raccogliere meno, a costo anche di qualche sacrificio, anzichè raccogliere un prodotto detestabile.

Nel viterbese, e più ancora nei castelli romani, i viticoltori sono affetti da una tendenza in senso inverso, di vendemmiare cioè quanto più tardi è possibile. Si può ritenere infatti che in queste due plaghe la vendemmia avvenga dal 20 settembre a tutto novembre, essendo peraltro assai più frequenti i casi in cui si compie in ottobre, anzichè in settembre e novembre.

I viticoltori di queste due plaghe hanno per massima che *più l'uva è matura, migliore risulta il vino*. Ed invero non è raro il caso di coloro che seguono questa massima al punto, da vendemmiare quando l'uva è appassita e che dalle pigne scolino soltanto poche goccie di mosto!

Non abbiamo certo bisogno di molte parole per dimostrare l'erroneità di questa massima.

Per gli studii accurati del Neubauer, ripetuti o meglio confermati in Italia dal valente e compianto Prof. Macagno, è restato dimostrato all'evidenza, che, giunta l'uva all'apice della sua maturanza, il successivo aumento della ricchezza zuccherina è soltanto apparente, mentre si verifica effettivamente il fatto, che lo zucchero regredisce dalle pigne ai tralci. Dunque, col dilazionare la vendemmia oltre il giusto punto di maturanza, si ha una perdita anzichè un guadagno in materia zuccherina. Ma, anche prescindendo da ciò, noi vorremmo domandare ai viticoltori di queste due plaghe: hanno realmente le vostre uve bisogno di ap-

passire per dare mosti sufficientemente zuccherini? Tutt'altro. Invero, prendendo le medie di una serie di analisi fatte dalla Stazione chimico-agraria di Roma, si ha che i mosti delle uve di queste due plaghe hanno — prese le uve nel periodo della maturanza — un per cento di zucchero compreso tra il 15 ed il 22 e che in generale sono più vicini al limite superiore che all'inferiore; di guisa che essi, senza aggiunte o correzioni, possono fornire ottimi vini da pasto leggieri e passanti quali il gran commercio li richiede; mentre che, protratta più oltre la vendemmia se ne hanno quei vini dolcigni, che, se mandano in solluchero i buoni nepoti di Quirito, non sono certo destinati a fare fortuna in commercio.

Senonchè a questo danno un altro se ne aggiunge, ed è che protraendo di troppo la vendemmia, si hanno mosti di un'acidità inferiore alla normale, i quali daranno vini che hanno in sè un gran peccato originale, per il quale la loro conservazione diventa assai difficile.

Per queste considerazioni noi crediamo, che, tranne casi eccezionali, come in paesi di elevata altitudine, in vigneti di esposizioni poco soleggiate, con vitigni scadenti, in annate cattive, o quando infine si volessero fabbricare vini di lusso, i viticoltori dei castelli e del viterbese farebbero bene generalmente ad accelerare di alcuni giorni la vendemmia, come del resto, a lode del vero, si è già fatto e si va facendo in alcuni dei più importanti centri vinicoli di queste due plaghe.

In alcuni comuni si cerca di rimediare tanto alla soverchia fretta che al soverchio ritardo delle vendemmie mercè i bandi. Noi crediamo che il rimedio sia peggiore del male, e che soltanto la diffusione di una maggiore istruzione enotecnica accoppiata alla potente

lena del tornaconto possa spingere i viticoltori del Lazio ad evitare questi due perniciosi eccessi.

§ 2. — Gli arnesi di cui si servono i vignaioli del Lazio per fare la vendemmia sono molto semplici.

Nel frosinonese ciascun vendemmiatore è provvisto di una scala di legno per salire sugli alberi, di un piccolo ronchetto per tagliare le pigne e di un cestino con manico al quale è unito un uncino di legno, per il quale il cestino sudetto viene appeso all'albero mentre il vendemmiatore raccoglie l'uva.

L'uso delle forbici per tagliare i grappoli è raro nel frosinonese.[1] Nei paesi nei quali l'albero è assai basso, come a Paliano, al Piglio, al Serrone ecc. naturalmente si fa a meno della scala, e quivi spesso la vendemmia, o, per meglio dire, quell'operazione della vendemmia che consiste nella recisione dei grappoli, viene affidata alle donne.

Altri arnesi usati in questa operazione sono i canestri di vimini di diverse dimensioni per riporvi e trasportare l'uva dentro il campo, i bigonci (*tinelle*) di legno della capacità media di cinquanta chilogrammi di uva, qualche volta anche le botticelle, senza uno dei fondi, pel trasporto dell'uva dal campo al paese, dove ordinariamente si trovano le tinaie.

Gli arnesi sudescritti differiscono di poco nel viterbese e nei castelli. Solo che qui ordinariamente, invece del ronchetto, si adoperano le forbici, le quali vengono fornite all'operaie dal proprietario della vigna.

Recisa l'uva dai tralci — operazione, che, come dicemmo, nel frosinonese vien fatta dagli uomini, mentre che nelle altre due plaghe viene per lo più eseguita dalle donne — questa viene più o meno delicatamente versata nei cestini, di cui ciascuno operaio o ciascuna operaia è fornita.

Ripieni questi cestini, essi vengono vuotati od in cesti più grandi o direttamente in bigonci, quando le uve debbono essere trasportate lontano.

Dietro i vendemmiatori o le vendemmiatrici vengono altri operai — ordinariamente ragazzi o ragazze — il cui incarico è quello di raccogliere gli acini che cascano per terra, di vuotare i cestini a chi vendemmia, e di trasportare i canestri alla tinaja, quando questa è vicina. In tal modo si cerca di dividere il lavoro in guisa da renderlo più semplice e più sbrigativo che sia possibile. Convien dire peraltro che non dappertutto questi, diremo così, aiuta-operai vengono adoperati, ed in tal caso chi vendemmia deve fare tutto da sè con notevole sciupio di tempo e perdita di prodotto.

Durante il trasporto dell' uva alla tinaia, e peggio ancora quando questa trovasi entro l'abitato dei paesi assai lontana dai fondi, avviene facilmente che molti grappoli s'ammacchino e che gli acini si rompino. Nel viterbese, e nei castelli specialmente, in verità si ha cura che ciò avvenga meno che sia possibile, conoscendone i viticoltori di quelle plaghe i perniciosi effetti sull' esito finale dell' operazione: ma non è così purtroppo nel frosinonese o per essere più esatti, nella parte bassa di questa plaga, dove non si ha assolutamente nessun riguardo all'uva, onde le pigne non si schiaccino prima del tempo, usandosi anzi dai più di schiacciarle a bella posta affine di risparmiare una certa capacità nei bigonci pel trasporto delle uve. Cosicchè per una meschina economia spesso si compromette l'intero esito della vinificazione, in quanto che è risaputo, che quell'incipiente fermentazione che naturalmente si sviluppa durante il trasporto dell' uva, schiacciata in quella guisa, è oltremodo nociva, specialmente quando — come avviene nei più dei casi — versata l' uva

nei tini, non ne venga completata sollecitamente la pigiatura.

§ 3. — Una delle operazioni che necessariamente vanno annesse alla vendemmia, è la scelta delle uve.

Questa operazione, necessaria sempre in tutti i paesi, lo è doppiamente in questa regione, dove evvi, come abbiamo visto già, una grande promiscuità di vitigni.

Questa necessità è stata abbastanza compresa dai viticoltori del Lazio.

Meglio di tutti gli altri l'hanno compresa i viticoltori dei castelli, nonchè quelli del suburbio, quantunque in minor grado.

Ecco perchè in questa plaga la vendemmia o *mozza*, come vien chiamata colà, è un'operazione quanto mai lunga, accurata e minuziosa.

Quei bravi vignaiuoli, pensando giustamente che non tutti i vitigni ch'essi coltivano promiscuamente maturano nello stesso tempo, e che non tutte le uve di uno stesso vitigno per circostanze molteplici e svariate arrivano sempre contemporaneamente a maturità, che cosa hanno pensato di fare? Hanno pensato di fare la vendemmia in più tempi, cioè in due, tre, quattro volte coll'intervallo di parecchi giorni da una volta all'altra. Essi chiamano questo il *sistema delle capate*, ossia delle scelte, perchè effettivamente con queste, direm così, vendemmie successive si vengono sempre scegliendo le uve più mature e più perfette e si lasciano sulle piante a perfezionarsi quelle ancora immature.

Questo sistema, che non è certo una novità perchè viene seguito in quei paesi della Francia ove si producono i più celebrati vini francesi, è quanto mai commendevole; peraltro esso è, come si comprende,

abbastanza dispendioso, di maniera che noi non sapremmo raccomandarlo che soltanto nel caso in cui si volessero produrre vini fini o di lusso, i quali col loro elevato prezzo di vendita, possono pagare le spese di sì minute cure di fabbricazione.

Ciò sembra in verità che abbiano compreso anche i viticoltori castellani, poichè il lodevole sistema delle capate si va da vari anni a questa parte sempre restringendo tanto nei castelli, quanto nel suburbio.

Oggidì i più eseguiscono la vendemmia tutta in una volta e poscia, o nel campo stesso o più frequentemente nella tinaia, che per lo più si trova entro la vigna stessa, procedono alla scelta delle uve, servendosi a tal uopo dell'opera delle donne.

La scelta per lo più si limita a scartare le uve fracide, secche, ammuffite o soverchiamente immature, come sarebbero, per esempio i grappoli *scottati*, quelli *peronosporati* ecc. ecc. ed a dividere l'uva bianca dalla nera. Alcuni, ma son pochi, si spingono per queste due categorie di uve, a dividere ancora le varietà buone dalle scadenti, e ciò fanno specialmente coloro che attendono alla preparazione di vini fini. Tranne nel caso raro che si vogliano preparare vini speciali, come l'aleatico, il moscato, la lacrima ecc. — la cui fabbricazione è ristrettissima — difficilissimamente del resto si separano le uve per varietà, per mescolarle poi in debite proporzioni servendosi della bilancia, la qual cosa vien fatta da pochissimi viticoltori neofiti soltanto, che si trovano sparsi qua e là sui colli laziali e che avremo occasione al certo di nominare in seguito.

Nel viterbese l'operazione della scelta delle uve è assai più facile che nei castelli, poichè i vitigni coltivati sono assai in minor numero, e per di più evvi un certo principio di specializzazione del vitigno. La

scelta si limita anche qui del resto a dividere l'uva bianca dalla nera, quando n'è il caso, poichè nelle vigne del viterbese la proporzione dell'uva nera a fronte della bianca è molto limitata, ed a separare dall'una e dall'altra i grappoli guasti od immaturi.

Nel frosinonese infine, o per meglio dire nella parte bassa del circondario di Frosinone, non si dà alla scelta delle uve nessuna importanza.

Tutt'al più si separano i grappoli secchi o comunque guasti; pochissimi sono quelli che dividono l'uva bianca dalla nera essendo i più avvezzi a fare una miscela di uve di ogni sorta di colore, di sapore, e di aroma, senza nessuna proporzione o misura!

Bisogna però dire — a lode del vero — che ciò non avviene nell'alto frosinonese, così, per esempio, da Anagni in su, dove per lo meno rigorosamente si separano le uve bianche dalle nere, le quali peraltro abbondano assai di più in questa zona superiore anzichè in quella inferiore di questo vasto circondario, senza dire che vi sono in essa comuni, come il Piglio, Paliano, Trivigliano ecc. in cui le uve nere di eccellente qualità sono in tale predominanza, da aver poco o nessun bisogno di procedere a divisioni di sorta all'atto del raccolto.

PARTE TERZA

Enotecnia

Capitolo I.

Vendita e mercati delle uve. — Aggiunte o correzioni ai mosti ed al vino.

§ 1. — L'abitudine di vendere l'uva è abbastanza generale in tutta la regione laziale. Peraltro, se si potesse fare una statistica di tutta l'uva che annualmente vien messa in vendita, si vedrebbe ch'essa è d'assai inferiore a quella che viene direttamente vinificata per conto di chi la produce.

E ciò perchè i viticoltori di questa regione sono troppo accorti per non rinunziare a quel sicuro ed abbastanza vistoso guadagno che si ha dalla trasformazione della propria uva in vino.

Coloro che vendono l'uva sono per lo più i coltivatori o i mezzadri, e fra questi specialmente quelli, che, o non hanno locali ed attrezzi per la vinificazione, o che un urgente bisogno spinge a realizzare sollecitamente il lucro dovuto alle proprie fatiche.

Peraltro bisogna dire che la vendita delle uve è assai oscillante da un anno all'altro, dipendendo ciò

essenzialmente dai prezzi dell'annata. Invero quando i prezzi, a causa della scarsezza della produzione, sono abbastanza elevati, allora le vendite raddoppiano; quando invece l'esuberanza della produzione fa rinvilire i prezzi, allora la vendita dell'uve diminuisce, poichè i mezzadri in tal caso preferiscono di fabbricar vino, per consumarlo magari in tutto od in parte per proprio uso, anzichè vendere l'uva a vil prezzo.

Non ostante ciò, egli è certo che quasi dappertutto, ed in tutte le annate, in questa regione non è difficile di trovare a comprare anche ingenti quantità di uve, sempre a partite più o meno limitate però, poichè, come già avvertimmo, la proprietà è in essa talmente frazionata, da non esser facile di trovare chi disponga di forti partite di uva da vendere.

Ed invero compratori d'uva, all'epoca delle vendemmie non mancano in nessuna delle plaghe vitifere di questa regione; anzi, in questi ultimi anni specialmente, essi si sono moltiplicati talmente, da farsi spesso una atroce concorrenza gli uni agli altri, portando con ciò i prezzi dell'uva a saggi assai elevati.

L'uva si vende in questa regione in tre modi: a peso, a misura e ad occhio, ossia *a forfait.*

Il primo sistema è quello più generalmente seguito, specialmente nei castelli e nel viterbese, e, quantunque l'unità di peso adoperata non sia sempre quella metrica decimale — essendo troppo inveterata in questa regione l'abitudine delle misure locali antiche — pure questo sistema è senza meno il più esatto ed il più equo, tanto per chi compra come per chi vende.

Assai meno stabile e sicuro è il sistema di vendere a misura, seguito massimamente nel frosinonese. E ciò perchè questa misura non è niente di fisso, variando da paese a paese, e spesso da proprietario a proprietario.

La misura generalmente adoperata è la cosidetta *soma,* che può essere *asinina* o *cavallina,* che corrisponderebbe cioè al carico medio di un asino o di un cavallo. I limiti di peso di questa capricciosa unità di misura sono dagli 80 ai 120 chilogrammi.

Più incerto e più azzardoso è finalmente il sistema della vendita ad occhio.

Se questo sistema riguarda l'uva già raccolta e depositata in canestre, o bigonci, in tal caso la stima ad occhio essendo assai più facile, è difficile che si verifichino gravi lesioni o da una parte o dall'altra dei due contraenti; ma spesse volte questo sistema si segue quando l'uva trovasi ancora sulle piante, facendo addirittura un contratto *a forfait* in tal modo, com'è facile intendere, non ostante le stime dei cosidetti *periti campestri,* le lesioni sono assai più comuni.

Pel progressivo sviluppo del commercio delle uve in questa regione noi crediamo che sarebbe desiderabile, che, smessi tutti gli altri sistemi di compra-vendita ora in voga, tutti si attenessero alla vendita a peso, prendendo a base il miriagramma ed il quintale, come si pratica oggidì nelle regioni più progredite in fatto di commercio di prodotti enologici.

Si può ben dire che in quasi tutti i paesi viticoli della regione all'epoca della vendemmia si tenga mercato di uve, piccolo o grande che sia.

I paesi però dove maggiormente accorrono i venditori sono: Frosinone, Veroli, Alatri, Ferentino, Anagni, Paliano, Ceccano nel frosinonese; Velletri, Genzano, Frascati, Albano nei castelli; Viterbo, Vetralla, Bagnaja, Acquapendente, Soriano ecc. nel viterbese.

In quanto ai prezzi a cui ordinariamente si vende l'uva sui vari mercati della regione, ognuno intende quanto sia difficile dare delle cifre, variando natu-

ralmente essi da luogo a luogo e da un anno all'altro.

Tuttavia volendo dare qualche cifra, daremo il prezzo massimo e minimo dell'uva in quest'ultimo decennio nelle varie plaghe viticole della regione, prendendo una media fra i comuni più vitiferi di ciascuna di esse.

Si hanno in tal modo i seguenti risultati:

FROSINONESE

Prezzo	Massimo per Quintale	L.	25,00
	Minimo id.	„	8,00
	Medio id.	„	16,50

CASTELLI ROMANI

Prezzo	Massimo per Quintale	L.	25,07
	Minimo id.	„	10,32
	Medio id.	„	17.69

VITERBESE

Prezzo	Massimo per Quintale	L.	22,00
	Minimo id.	„	6,00
	Medio id.	„	14,00

Prima di lasciare questo argomento vogliamo accennare ad una pratica abbastanza curiosa che viene seguita specialmente nel frosinonese ed in qualche comune del viterbese. Questa pratica consiste nel cosidetto *incetto delle uve.*

Il compratore, parecchi mesi prima della vendemmia, dà al venditore una caparra sull'uva che questi sarà per vendergli all'atto della vendemmia. Con questa caparra, che spesso s'accosta al prezzo definitivo dell'uva, il venditore vincola il suo prodotto a favore di chi gli dà quell'anticipo, senza stabilire nessun prezzo per unità di misura dell'uva, intendendosi che il prezzo

da farsi sarà quello che fisserà il Municipio come *prezzo medio* all'epoca opportuna.

A questa forma di contratto ricorrono per lo più coloro che hanno bisogno di denaro durante l'inverno, ritenendosi che chi acquista con questo contratto faccia sempre un buon affare a danno di chi vende, poichè il prezzo stabilito dai municipii, è per solito alquanto inferiore a quello che ordinariamente fa l'uva sulla piazza.

E ciò perchè questo prezzo medio viene stabilito nella seguente maniera: si fa la somma dei prezzi medî giornalieri verificatisi nei vari mercati delle uve per l'intera campagna, e questa somma si divide per il numero dei giorni sui quali il mercato fu tenuto; il numero che ne risulta, diminuito di $^1/_5$, è il prezzo medio dell'annata.

§ 2. — Quella parte dell'arte vinicola che concerne le aggiunte e le correzioni ai mosti ed ai vini è senza meno una delle più delicate e delle più difficili per lo studioso di cose enologiche. È qui precisamente dove si appalesa più che altrove l'utilità delle cognizioni scientifiche, acquistate collo studio severo dell'enotecnia, coadiuvato dall'illuminato esercizio della pratica vinicola.

Nel Lazio, dove i vinicoltori generalmente sono privi di serie cognizioni scientifiche e di studi tecnici adeguati, si suol dare poca o nessuna importanza a questo ramo dell'enotecnia così fecondo di utili applicazioni. Non già che aggiunte o correzioni ai mosti ed ai vini non se ne facciano, chè se ne fanno fin troppe!, ma per lo più si fanno quelle appunto che l'arte vinicola sconsiglia, e si fanno in modo del tutto empirico, di maniera che spesso tradiscono al solo palato la loro essenza, quella appunto che gli *industriosi* fabbricanti avrebbero voluta tenere nascosta!

Imperocchè, fra le altre loro piacevoli curiosità, i vinicoltori del Lazio hanno anche questa, di ritenere come segreti loro particolari certe pratiche empiriche delle quali parlano con grande riguardo e circospezione, e che viceversa sono cose che in enologia si trovano ripetute anche sui famosi boccali di Montelupo!

Non crediamo di dir cosa che s'allontani molto dal vero affermando, che fino a pochi anni indietro quelle savie e logiche correzioni ed aggiunte che la scienza enologica consiglia (zuccheraggio, alcoolizzazione, aggiunta di acido tartarico, tannino ecc.) erano quasi del tutto sconosciute in questa regione.

Ma da qualche anno a questa parte quel generale progressivo movimento che l'Italia enologica ha fatto e che si è riverberato, per dir così, anche su questa regione, ha spinti molti intelligenti proprietari di vigneti ad occuparsi seriamente di enologia, di maniera che nelle loro cantine sono penetrate a poco a poco le suddette pratiche enologiche, senza delle quali essi hanno potuto riconoscere, che il dare avviamento ad una seria industria vinicola era quasi impossibile.

E l'esempio dato da questi pochi coraggiosi innovatori ha spinto molti altri a seguirli, di guisa che in questi ultimi anni lo zucchero, l'alcool, l'acido tartarico, il tannino, la glicerina ecc. hanno cominciato a penetrare pian pianino in molte cantine del Lazio, e sempre con vantaggio, laddove questi prodotti enologici sono stati applicati opportunamente e con tutte quelle regole che l'arte richiede.

Senonchè non bisogna credere per questo che sia scomparsa o che tenda a scomparire nella maggioranza dei vinificatori del Lazio quella diffidenza, quella sottile ironia colla quale essi sogliono accogliere queste *novità* enologiche, poichè i più di essi vivono ancora

in tale ignoranza, da ritenere operazioni da cerretani quelle delle quali ci andiamo occupando, o per lo meno, quando proprio vogliano giudicarle più benignamente, asseriscono che sono cose superflue e dispendiose, da non esserci tornaconto a metterle in pratica!

Il pesa-mosto non è certo istrumento assai diffuso nelle cantine del Lazio; molti l'adoperano soltanto per regolarsi sul prezzo da attribuirsi ai mosti che acquistano, e, se pur qualche volta lo immergono nei propri tini, lo fanno più per curiosità che per altro.

E ciò perchè l'idea di correggere i mosti scadenti collo zucchero è ben lungi dal passare nella mente della maggior parte dei vinicultori del Lazio, per i quali sembrerebbe questo per lo meno uno spreco inqualificabile! Ed invero essi guardano con occhio di compassione, o peggio, quei pochi che si permettono simile lusso!

Se il mostimetro non è istrumento comune nelle cantine del Lazio, assai più raro è in esse l'acidimetro, e quindi assai più raramente si verifica in esse la correzione dell'acidità dei mosti e dei vini, la quale viene praticata da quei pochi soltanto, che adoperano anche all'occorrenza lo zuccheraggio.

Un'aggiunta, o correzione che si voglia dire, la quale è assai più usata delle precedenti, è quella dell'alcool.

Parecchi, infatti, nel Lazio ricorrono a questo mezzo per rinforzare i vini deboli e di scadente qualità. Per lo più questa aggiunta suol farsi all' epoca del primo travaso, ma molti la fanno anche più in là, specialmente al principio dell'estate per assicurare la serbevolezza ai suddetti vini deboli.

Senonchè non sempre questa razionale ed onesta pratica enologica viene eseguita appuntino, in modo da riuscire veramente utile.

Prima d'ogni altra cosa, non sempre viene adoperato alcool ben rettificato, di guisa che non è difficile di sentire nel vino il sapore estraneo dovuto all'alcool impuro che si adopera. E ciò specialmente perchè ordinariamente si eccede nella dose dell'alcool, ritenendosi erroneamente che più un vino è debole, maggior quantità d'alcool gli si debba aggiungere, mentre è risaputo che più il vino è debole, meno esso sostiene l'aggiunta dello spirito senza palesarla.

Infine noi riteniamo che coloro i quali si trovano nella necessità di dovere aggiungere spirito al vino, il che avviene più specialmente nel frosinonese e nel viterbese, farebbero assai meglio a correggere i loro mosti collo zucchero all'atto della vendemmia.

§ 3. — Se i vinicultori della regione laziale poco si occupano della correzione dei mosti, correzione della quale molti di questi avrebbero bisogno, per contrario essi usano alcune pratiche colle quali indirettamente cercano di correggere qualcuno di quei difetti ch'essi stessi non possono fare a meno di riconoscere nei loro mosti.

Fra queste pratiche mettiamo in prima linea l'aggiunta di una certa quantità di *mosto cotto* ai mosti, come si usa in tutto il basso frosinonese ed in molti comuni del circondario di Viterbo.

Come principio, questa pratica ragionevolmente non si potrebbe biasimare, imperocchè mercè essa non si fa altro in fondo che sottrarre ai mosti una porzione dell'acqua ch'essi contengono in più del necessario. Si tratterebbe dunque di un indiretto aumento della materia zuccherina mercè l'evaporazione dell'acqua, di maniera che per vero dire ad andar proprio bene si ha infine sempre una perdita nella quantità del prodotto, perdita che peraltro viene compensata dal maggior pregio che acquista il prodotto stesso.

Senonchè sta nella maniera della sua esecuzione il massimo difetto per il quale questa pratica, per sè razionale, diventa oltremodo riprovevole.

E questo difetto consiste principalmente nella cottura che si fa del mosto a fuoco diretto, per lo che esso prende un gusto di *bruciato*, di *caramellato* che poi comunica al vino a cui viene aggiunto, il quale viene per tal modo riconosciuto anche dai palati meno delicati e distinto col nome di *vino cotto*, vino, che, se trova bevitori nei paesi dove viene prodotto, è addirittura ripudiato dal grande commercio vinicolo.

Nei paesi cui abbiamo accennato è talmente inveterata l'abitudine dei vini cotti, che non è da riputarsi cosa facile di poter convincere quei vinicultori ad abbandonarla.

La ragione principale ch'essi adducono per giustificare questa pratica è ch'essi ritengono fermamente, che, senza l'aggiunta di una certa quantità di cotto, i loro vini non si conserverebbero durante la stagione estiva; ed invero essi chiamano appunto col nome di *conserva* quella certa quantità di cotto che aggiungono ai loro mosti.

In verità questo timore non ci sembra punto giustificato. Prescindendo da qualsiasi ragionamento col quale si potrebbe dimostrare quanta poca serietà vi sia in questa opinione così generale in coloro che basano il sistema della vinificazione sui mosti cotti, sta il fatto che parecchi da vari anni hanno abbandonato il sistema dei vini cotti e non hanno per questo avuto a soffrire nessuna alterazione nel loro prodotto.

Noi stessi che scriviamo abbiamo un'esperienza di parecchi anni fatta per conto nostro, e possiamo assicurare, che, senza l'aggiunta di mosto cotto, *nè di altre sostanze che ne facessero le veci,* abbiamo mantenuti

inalterati durante la stagione estiva vinelli debolissimi provenienti da quelle stesse uve, i cui mosti ordinariamente si ritiene che abbiano bisogno dell'aggiunta del cotto. Tutto il segreto sta nella maniera di fabbricazione e conservazione del vino.

Non ci sembra dunque questa una buona ragione per poter sostenere il processo di vinificazione a base di mosti cotti.

Piuttosto coloro che adoperano questo sistema potrebbero ricercare una giustificazione nella necessità di rialzare il titolo gleucometrico dei mosti scadenti delle uve ch'essi posseggono, affine di ottenere vini più robusti, di maggior corpo e quindi più facilmente vendibili.

Senonchè essi hanno vari altri mezzi per provvedere a questa bisogna, mezzi che accenneremo qui di volo.

Primo fra tutti la scelta delle uve, scartando all'atto della vendemmia quelle di qualità scadente, colle quali si può preparare un piccolo vino per gli operai.

Secondo: far appassire alquanto le uve o sulle piante stesse, o sulle stuoie, quando si abbiano locali sufficienti.

Terzo: aggiungere ai mosti una certa quantità di zucchero, sino a portarli ad un conveniente grado zuccherino.

Quarto: aggiungere una certa quantità di spirito ben rettificato ai vini, o meglio tagliarli con vini generosi del mezzogiorno.

Tutti questi mezzi sono buoni a raggiungere lo scopo, ma il mezzo, diremo così, sovrano perchè il più economico, il più sicuro ed il più facile sta, nei paesi dei quali ci stiamo occupando, in una radicale riforma dei vigneti, per la quale sia dato una buona volta il bando

a tutti quei vitami a frutto scadente dai quali essi oggidì sono popolati.

Chiuderemo questi brevi cenni sull'uso dei mosti cotti accennando alle proporzioni nelle quali ordinariamente essi si sogliono far entrare nei mosti crudi. Qui le differenze sono marcatissime. Vi sono paesi nei quali si usa di cuocere addiritura tutto il mosto, e ve ne sono di quelli che usano di aggiungere appena $^1/_{10}$ di mosto cotto a ciascuna botte. In media si può ritenere che le proporzioni varino da $^1/_{10}$ ad $^1/_3$ della capacità delle botti.

Un'altra notizia che merita di esser saputa è quella che riguarda il grado di concentrazione a cui si fa arrivare il mosto cotto mercè la bollitura. E qui si può ritenere che il grado di concentrazione si faccia arrivare entro limiti che variano da $^1/_4$ a $^3/_4$ della capacità del recipiente entro il quale avviene la cottura. Quando il grado di concentrazione arriva ai $^3/_4$, cioè a dire quando si arriva a far evaporare i $^3/_4$ del mosto che si cuoce, allora si ha il vero mosto cotto, filante, sciropposo che viene adoperato anche per altri usi, oltre quelli enologici. Bisogna però dire ch' è difficile che la cottura dei mosti coi quali si correggono le vendemmie si spinga fino a questo punto.

Infine, per chiudere questo argomento diremo, che, oltre a far cuocere il mosto a fuoco diretto, spesse volte si adoperano caldaje di rame nè inargentate, come sarebbe desiderabile che avvenisse, nè tampoco stagnate, ed in tal caso è chiaro quanto debba soffrirne l'igiene pubblica, poichè è noto a tutti quanto sia facilmente attaccabile il rame dagli acidi dei mosti per formare dei sali velenosissimi!

Tuttavia per la verità dobbiamo dire che poche

volte si è verificato qualche danno rimarchevole dipendente dall'uso pur tanto generale di simili vini.

Che non sia questa la prova più seria che si potrebbe dare a tutti coloro che aborrono ancora l'uso del rame nei vigneti contro la peronospora?

Per quanto noi possiamo saperne, ci consta che nessuno ha adottato in questa regione il lodevole sistema di cuocere i mosti a bagno-maria, o di concentrarli nel vuoto, sistema se si vuole finora un po' difficoltoso per mancanza di buoni ed economici apparecchi, ma che eviterebbe tutti gl' inconvenienti dei mosti cotti a fuoco diretto, e conserverebbe a questa pratica tutti quei vantaggi ch'essa indubbiamente può arrecare all'enotecnia di certe plaghe vitifere.

§ 4. — Un'altra aggiunta suol farsi in alcuni paesi del Lazio ai mosti, aggiunta di una sostanza molto semplice, ed economica.... l'acqua.

È sempre in alcuni paesi del frosinonese e del viterbese che si seguono sì peregrine pratiche enologiche!

In alcuni comuni del viterbese, come per esempio, Montefiascone, durante la pigiatura si aggiunge al mosto dell'acqua nella proporzione di quaranta litri d'acqua per ogni cinquecento quaranta chilogrammi di uva.

Qual' è lo scopo di quest' aggiunta? Forse quello di sciogliere i mosti di uve assai zuccherine come si fa nei paesi meridionali, onde fermentino meglio? Tutt'altro, poichè si tratta di mosti di rossetto e romanesco che segnano ordinariamente il 15 o 16 % di zucchero. Ma dunque quale può essere la ragione di quest' aggiunta? Nessuna, o per meglio dire quella assai illusoria di aumentare la massa del vino, senza peraltro riflettere affatto alle sue qualità.

In molti comuni del frosinonese, invece dell'acqua pura di sorgente, si usa di aggiungere ai mosti il così

detto *acquato*, cioè a dire acqua passata sulle vinacce e restata a fermentare con esse per lo spazio di 24 o 48 ore tutt'al più.

Quest'aggiunta si fa quando il mosto è passato già nelle botti e nella proporzione di $^1/_{10}$ ad $^1/_{20}$ della massa del mosto.

Il curioso si è che quest'aggiunta suol farsi in quegli stessi paesi nei quali si usa anche l'aggiunta del mosto cotto, di guisa che quei vinicultori che cosa fanno? Prima sottraggono l'acqua al mosto mercè la cottura, e poi gliela restituiscono mercè l'aggiunta dell'acquato.

Possibile che la logica non debba essere il patrimonio comune di coloro che attedono alla fabbricazione del vino?!

A lode del vero però convien dire che questa pratica è ristretta a pochi comuni ed a non molti produttori delle plaghe vitifere nelle quali essa si riscontra.

Fra le aggiunte riprovevoli che sogliono farsi ai mosti ed ai vini nella regione laziale citiamo quella di una sostanza colorante, che trovasi alla portata di tutti nelle campagne, le bacche di sambuco.

Quest'aggiunta, che noi non esitiamo a chiamare una vera sofisticazione, è assai comune nei castelli romani, non è rara nel frosinonose e si usa qualche volta anche nel viterbese.

Le sostanze che servono per quest'aggiunta sono le bacche del sambuco comune *(sambucus nigra)* o *sambuchella*, nonchè quelle dell'ebolo *(sambucus ebulus)* o *vievolo*, come viene chiamato nella provincia di Roma.

Il frutto di queste piante viene raccolto diligentemente durante l'estate lungo le siepi, ove esse vengono coltivate appositamente, ed è anche ben pagato a coloro che s'industriano di fare questa raccolta.

Raccolto che sia, viene essiccato al sole, dividendo le bacche dal grappolo.

In tale stato esso viene adoperato in maggiore o minor proporzione all'epoca opportuna, cioè sempre quando occorra di rialzare il titolo colorante dei vini. Per lo più però esso si fa fermentare nel tino assieme alle altri parti della vendemmia. Alcuni usano anche di formare con questa sostanza un liquido, intensamente colorato sciogliendola nell'acqua alcoolizzata o nel vino, per servirserne poi ad ogni occorrenza.

Non crediamo di aver bisogno di spendere molte parole per dimostrare quanto sia contraria ai sani precetti dell'enotecnia una simile aggiunta, la quale communica al vino un sapore ed un odore estraneo speciale che viene riconosciuto subito da chi ha palato fino ed acuto.

Ma domandiamoci: i vinicultori dei castelli, nei quali per lo più simile aggiunta vien fatta, hanno essi serio bisogno di ricorrere a sostanze estranee per elevare la potenza colorante dei loro vini? Le uve nere dei castelli sono o no povere di enocianina da aver bisogno di rinforzare il colore dei vini ch'essi producono?

Ognuno che per poco conosca i castelli romani, chiunque abbia soltanto una mediocre cognizione delle uve nere che in essi si coltivano, sa che queste sono quanto mai ricche di materia colorante, in modo che, vinificate a dovere, danno vini che forse peccano più dal lato dell'abbondanza che da quello della scarsezza del colore.

Ma perchè dunque — si domanderà — i cantinieri castellani vanno in cerca di materia colorante fuori dalle loro cantine?

La ragione è doppia: prima perchè seguono pro-

cessi di vinificazione quanto mai difettosi, come dimostreremo meglio in seguito; secondo perchè all'atto della pigiatura aggiungono ai tini delle uve rosse una rilevante quantità di uve bianche, onde ottenere una maggior produzione di vini rossi, che sono assai più ricercati e meglio pagati dei bianchi.

Orbene, anche volendo accettare questa pratica di aggiungere una certa porzione di uve bianche ai tini delle uve rosse almeno fintanto che una progressiva trasformazione dei vigneti non abbia limitata di molto in essi la proporzione delle uve bianche, noi crediamo, che, seguendo un razionale processo di vinificazione, i vinicultori castellani potrebbero ottenere vini rossi da pasto a tinta più che giusta senza bisogno di ricorrere ad aggiunte o correzioni di sorta.

Ad ogni modo, quando proprio non se ne potesse fare a meno, essi, piuttosto che ricorrere a sostanze estranee, se non nocive, al certo commercialmente ripudiate, come sono le bacche di sambuco, hanno innanzi a sè una serie di altri mezzi leciti ed onesti coi quali possono ottenere il loro scopo di rialzare la potenza colorante dei vini senza deteriorarne, anzi migliorandone la qualità.

Tra questi mezzi accenneremo all'uso dell'*enocianina liquida Carpenè* o di quella *solida Niccolini*, a quello delle soluzioni di materia colorante, che un enologo intelligente può prepararsi benissimo da sè con poca spesa, ed in fine a quello assai più commendevole dei tagli con buoni vini da concia del mezzogiorno, ricchi di colore e di forza.

Sono forse soltanto queste cui abbiamo accennato, le aggiunte che ordinariamente si fanno ai mosti ed ai vini entro le cantine dei produttori.

Ma se da queste passiamo nei magazzini dei cosi-

detti negozianti di vino o nelle bettole degli *osti*, ci troviamo di fronte a ben altre manipolazioni, le quali noi non esitiamo a chiamare col nome di vere e proprie adulterazioni, e di quelle della peggior lega.

È addirittura sommamente deplorevole questa perniciosa tendenza che si riscontra nei negozianti di vino del Lazio, e specialmente di Roma, di ricorrere ad ogni sorta di guazzabugli e di acciarpamenti per ingannare la buona fede degli acquirenti, e rovinare la salute dei consumatori!

Dalle misteriose quanto abbominevoli officine di *Testaccio*, al recondito tugurio della più modesta osteria, dappertutto il vino viene assoggettato alle più vituperevoli adulterazioni, alle quali deve forse attribuirsi la causa non ultima di tanti delitti e di tanti malanni, cho affliggono le infime classi della nostra popolazione!

Le sostanze che più comunemente gli osti romani aggiungono ai vini sono, oltre l'acqua, *l'anilina* onde aumentarne il colore per mascherare appunto la dolosa aggiunta di acqua, l'*allume* onde dare ai vini il sapore asciutto, le *melasse*, il *miele impuro* lo *zucchero grezzo* e spesso — ciò ch'è più abbominevole — alcuni sali di *piombo* onde dare al vino quel sapore dolcigno che tanto piace ai romani, il *sale di cucina*, col quale si cerca di render sapidi certi vini scipiti e svaniti che si comprano a vilissimo prezzo, il *rame* onde togliere al vino l'odore di acido solfidrico e contemporaneamente illimpidirlo, infine *spiriti* di infima qualità impurissimi, carichi di sostanze estranee più o meno nocive.

Da questa filastrocca si comprende quanto danno debbano arrecare alla salute pubblica questi ingordi assassini dell'umanità, tanto più ch'essi non si limitano ad aggiunte omeopatiche, ma versano giù a piene

mani nelle botti le più venefiche sostanze, come l'allume, la fucsina, il rame, i sali di piombo, ecc, quelle che l'illustre Maumenè ritiene capaci, " di produrre l'ubbriachezza QUASI MORTALE! „

In Roma è generale il lamento dei consumatori contro la malafede e gl'inganni di quella poco rispettabile classe di cittadini che sono gli osti.

Senonchè, non ostante ciò, questi se la ridono ed impinguano a spese della salute del pubblico, poichè pur troppo la giustizia punitiva sembra che non sia fatta per questa gente sciagurata.

Invero, per quanto assidui lettori dei giornali di Roma, non ci si è dato mai il caso di trovarvi registrata un'esemplare punizione inflitta a qualcuno di questa perniciosa specie di malfattori!

In Roma evvi un *gabinetto micrografico municipale.* O perchè non assume esso un'assidua sorveglianza su questa derrata di consumo così generale, qual'è il vino? Perchè non va a ficcare lo zampino in quei tetri ed oscuri labirinti del monte Testaccio? Perchè non penetra fin giù nelle più sotterranee grotte, nelle più oscure catacombe, che si svolgono sotto i piedi degli abitanti dell'eterna città, ove si lavora, o si crede di lavorare, fuori dagli sguardi di qualsiasi sorveglianza? Perchè infine non spinge assiduamente i suoi cent'occhi d'Argo entro quei luridi *assommoirs*, che sono le bettole della capitale del Regno, covili d'infamie e di delitti?

Se la nostra voce potesse valere qualche cosa, noi vorremmo raccomandare alle autorità la massima sorveglianza su questo ramo importantissimo della pubblica igiene, poichè siamo persuasi che basterebbero pochi esempi di severa giustizia punitiva per mitigare di molto questa piaga cancrenosa della vecchia regina del mondo.

CAPITOTO II.

Metodi di vinificazione. — Recipienti e locali.

§ 1. — È un fenomeno abbastanza curioso quello che si verifica nel Lazio a proposito dei sistemi di vinificazione.

Mentre la vite, poco più poco meno, viene coltivata quasi dappertutto con grandi riguardi, mentre il prodotto fino al momento del raccolto viene gelosamente conservato, staccato che sia dalle piante, finiscono per esso tutte le cure affettuose, lo si abbandona quasi in balia di sè stesso, seguendo processi di vinificazione così primitivi e difettosi, ch'è difficile trovarne altrove dei peggiori!

La ragione di ciò, noi la riscontriamo principalmente nell'ignoranza di coloro nelle cui mani si trova la fabbricazione del vino. Invero, se nel Lazio è assai facile trovare buoni vignaiuoli, difficilissima cosa è trovare buoni cantinieri.

Per lo più sono i vignaiuoli stessi quelli che attendono alla fabbricazione del vino, e quando anche essa è affidata a cantinieri speciali od è curata direttamente dagli stessi proprietari, e gli uni e gli altri sono quasi sempre gente perfettamente empirica, ignara di qualsiasi elemento dell'enotecnia razionale, cieca ed ostinata seguace delle pratiche e delle consuetudini antiche, che per essa sono il codice invariabile ed infallibile dell'arte vinicola.

Ognuno comprenderà di leggieri quanto sia difficile parlar di progresso vinicolo con simili elementi; tuttavia noi non risparmieremo la nostra voce ogni volta ci sembrerà che un progresso sicuro e di grande por-

tata possa ottenersi con fatica e dispendio relativamente lievi.

La prima operazione della vinificazione, dopo il trasporto e la scelta delle uve, delle quali cose ci occupammo già precedentemente, è la pigiatura. Questa operazione viene affidata in tutto il Lazio ad operaj, i quali la eseguiscono coi piedi.

La pigiatura meccanica nel Lazio è praticata soltanto in qualche cantina di quelle più grandi e più razionalmente condotte. Per vero dire la pigiatura viene eseguita quasi dappertutto con molta attenzione, e, diremmo anche, con molta perfezione. Gli operai, a via di saltellare ripetutamente sull'uva, schiacciano completamente tutte le pigne ed è raro che qualche acino sfugga all'azione meccanica dei piedi.

Per questo motivo, benchè la pigiatura meccanica offra qualche vantaggio economico su quella eseguita coi piedi, noi non ci sapremmo indurre a consigliare generalmente quella a fronte di questa, tranne quanto si trattasse di dover lavorare ingenti quantità di uva.

Quel che vorremmo soltanto sarebbe questo: che gli operai addetti a questo lavoro usassero maggior pulizia, poichè è un vieto e ridicolo pregiudizio quello di credere che la fermentazione distrugga tutte le lordure che colano in fondo ai tini.

Per eseguire la pigiatura nel Lazio è assai diffuso quell'utile e semplicissimo attrezzo che in Toscana chiamasi *cola* o *culla* e che nel Lazio è generalmente conosciuto col nome di *pistarola* e nel viterbese con quello di *catafalco*. Esso consiste in una cassa di legno bucherellata in fondo e munita di uno sportelletto da un lato. Questa cassa viene adagiata sulla bocca dei tini o delle *botti in piedi*, cui venne tolto preventivamente uno dei fondi. Gli operai salgono su questa cassa e trescano

l'uva, mentre il mosto continuamente scola nel tino o nella botte sottostante. Finita la pigiatura, si apre lo sportello e se n'estraggono le vinacce.

Nei paesi, come per esempio in quelli del basso frosinonese, nei quali non s'usa la pistarola, la pigiatura si eseguisce proprio entro i tini. Vorrà dire che in tal caso, via via che l'uva si viene schiacciando, operaj che si trovano fuori del tino n'estraggono il mosto, onde lasciare che la pigiatura possa eseguirsi con maggior agio.

Del resto questo sistema di pigiare l'uva entro la pistarola noi lo troviamo assai commendevole, perchè, oltre il completo schiacciamento degli acini, si ha contemporaneamente una certa aerazione del mosto nell'atto ch'esso scola dai buchi della pistarola stessa.

Si calcola che in media un operaio possa pigiare con questo sistema circa trenta quintali d'uva al giorno colla spesa di L. 0,08 a quintale.

§ 2. — È specialmente nella *fermentazione tumultuosa* che si commettono nel Lazio i più gravi errori, i quali lasciano profonde tracce nei vini che si producono.

Generalmente nel Lazio si dà poca o nessuna importanza a questo atto importantissimo e principalissimo della vinificazione.

I più la lasciano perfettamente in balìa di sè stessa e non sanno nemmeno cosa voglia dire governo della fermentazione del mosto! Senonchè a questo riguardo si notano delle differenze fra una plaga vitifera e l'altra.

Nel frosinonese, o, per essere più esatti, nel basso frosinonese, si segue il preadamitico sistema del *pesta-imbotta*, il quale s'incontra anche in molti comuni del viterbese ed in qualcuno dei castelli.

Con questo sistema non c'è bisogno di dire che la

fermentazione tumultuosa diventa quanto mai di più semplice si possa immaginare.

Il mosto, via via che viene raccolto dai tini dove viene pigiata l'uva, si mette nelle botti comuni, avvertendo soltanto a non riempirle completamente, lasciandovi un vuoto che varia da $^1/_5$ ad $^1/_{10}$ della capacità della botte, vuoto il quale riempiendosi di acido carbonico, difende la massa sottostante dal contatto dell'aria, benchè non si usi chiudere il cocchiume in nessuna guisa.

Le botti restano in tal giusa finchè la fermentazione tumultuosa non accenna a diminuire, ed allora si colmano (ordinariamente servendosi del vinello od *acquato*, come lo si chiama nel frosinonese) e si chiudono sul cocchiume o con un tappo di sughero o più comunemente con un coperchio di coccio, e nel peggior caso con mezza mattonella da solaio. Si noti che ordinariamente, prima di versare il mosto nelle botti, si è versata già nelle medesime quella dose di mosto cotto, della quale parlammo nel capitolo precedente.

Questo semplicissimo processo di vinificazione si adotta esclusivamente per le uve bianche, che sono, come dicemmo già, in grandissima predominanza in tutto il basso frosinonese ed in gran parte del viterbese.

In verità, dovendo giudicare spassionatamente questo metodo di fabbricazione, noi, a prescindere dall'aggiunta del cotto, vi troviamo molto di simile di quanto vien consigliato dai moderni enologi per la vinificazione delle uve bianche.

Senonchè, studiando un poco da vicino le uve dei paesi nei quali questo processo di vinificazione viene seguito, ci siamo dovuti convincere che esse, vinificate con questo processo, davano vini deboli, scipiti, di

quasi nessun pregio e per di più poco serbevoli, qualora non si fosse ricorso all'aggiunta del cotto, od alla correzione dei mosti.

Risultati incomparabilmente migliori ottenemmo invece vinificando simili uve a breve fermentazione colle sole bucce. Abbiamo ripetutamente notata una differenza notevolissima fra i vini delle stesse uve ottenuti con questi due processi. I secondi erano incomparabilmente più alcoolici, più sapidi, più di corpo, e più serbevoli dei primi, benchè non fosse stata usata nessuna aggiunta o correzione di sorta. Quel che si perde vinificando le uve in questa seconda maniera, adottata già da parecchi valorosi enologi anche del basso frosinonese, è forse il colore del vino, il quale da paglierino chiaro diventa arancione. Ma dopo tutto fra l' avere un vino serbevole e commerciabile, sia pure di un colore un po' carico, ed un vino insipido, vendibile appena appena nel paese prima dei calori della stagione estiva, noi non sappiamo se possa essere dubbia la scelta.

Se i vinicultori di tutti quei passi di questa regione, nei quali si usa ancora il primitivo sistema del pesta-imbotta, si decidessero a fare delle prove nel senso da noi accennato, fermamente crediamo, che questo sistema, nonchè la relativa aggiunta del cotto che naturalmente esso trae sempre seco, in breve volgere di tempo non resterebbe più che un ricordo di una pratica rosa, come tante altre, dagli anni.

Nei castelli romani, nel suburbio, nella maggior parte dei comuni del viterbese e nell' alto frosinonese si usa far fermentare il mosto assieme alle vinaccie, e ciò tanto pei vini bianchi che pei vini rossi. Questo sistema, non sappiamo perchè, è conosciuto in questa regione col nome di *metodo dei vini ritornati.*

Generalmente la fermentazione avviene a vaso aperto; la fermentazione a vaso chiuso si eseguisce eccezionalmente in pochi paesi. I più non hanno nemmeno l'avvertenza di coprire i vasi ove la fermentazione avviene col mezzo di una stuoia o di un panno. Nei castelli romani, nel suburbio e nell'alto frosinonese, invece dei tini, si usano le stesse botti nelle quali si suole poi riporre il vino, alzate sur uno dei loro fondi e private dell'altro, cioè a dire *dritte in piedi*, come si dice nei castelli.

Nell'atto di riempire le botti od i tini si tolgono in tutto od in parte, specialmente trattandosi di vini bianchi, i raspi; soltanto presso alcuni fra i più diligenti vinicultori si ha l'avvertenza di non empire di troppo i vasi per lasciare sulla bocca un vuoto, che, riempiendosi di acido carbonico, preservi la vinaccia dall'alterazione acetica.

Riempito il tino o la botte che sia, si dà una rimescolata alla massa della vendemmia, e quindi nella maggior parte dei paesi si abbandona la fermentazione a sè stessa, senza più averne nessuna cura! La durata della fermentazione, o per meglio dire, il tempo che passa dal riempimento dei vasi all'atto della svinatura, varia a norma dei paesi, della qualità del vino e del sistema di vinificazione.

In generale peraltro possiamo dire che in tutto il Lazio si usano fermentazioni a lunga durata e che le fermentazioni brevi e sollecite siano eccezioni introdotte da pochi e felici innovatori.

In generale si può ritenere che pei vini rossi la fermentazione si faccia durare dai 15 ai 50 giorni, pei vini bianchi dai 10 ai 20. Le differenze si verificano da un anno all'altro a seconda della temperatura del mese d'ottobre e novembre, e secondo che la vendem-

mia è abbondante o scarsa, attesa la quasi generale deficienza dei vasi di fermentazione.

Quando la fermentazione avviene a tino chiuso, dopo cinque o sei giorni del riempimento dei tini, questi si murano con cemento e così rimangono per più di cinquanta giorni. Ciò si usa più specialmente in alcuni comuni del viterbese.

Durante la fermentazione si ha la più scrupolosa avvertenza di non toccare mai il cappello. Soltanto in alcuni pochi comuni del viterbese e presso pochi proprietari dei castelli e del frosinonese si è introdotto da poco tempo il lodevole sistema delle *ripetute follature del cappello*. Per la gran massa dei vinicultori del Lazio questo è peraltro poco meno che un sacrilegio!

Il *cappello della vendemmia*, come lo chiamano a Roma, non toccato nè riabbassato giammai, si eleva fuori della botte dritta in forma di calotta sferica, esposto alla più perfetta aereazione, e così resta ad inacidirsi all'aria fintanto che, la fermentazione tumultuosa essendo cessata, esso non cede alla pressione riabbassandosi pian pianino.

Questo riabbassamento del cappello avviene, come si sa, lentissimamente; di guisa che questo, non protetto più dall'anidride carbonica, la cui produzione cessa quasi totalmente col cessare della fermentazione tumultuosa, ha tutto il tempo immaginabile per prendere l'aceto e per comunicare questo difetto al vino sottostante.

Basta invero mettere il naso sull'apertura di una di queste botti per persuadersi con grande facilità che alla fermentazione alcoolica è succeduta la fermentazione acetica. Del resto le nubi di moscherini che riempiono il vuoto delle botti e dei tini ne sono un indizio più che sicuro.

Eppure si sta lì ad aspettare che arrivi il trentesimo, il quarantesimo, e perfino il cinquantesimo giorno per intraprendere la svinatura, assistendo impassibilmente ed indifferentemente alla rovina di quel prodotto che è costato tante fatiche!

Se voi domandate ad un cantiniere dei castelli il perchè di una così lunga e mal governata fermentazione. per tutta risposta vi dirà, che, mentre fanno tutti così, è segno che così e non altrimenti va fatto, vi dirà che *li vini delli castelli* sono vini che se ne impipano di tutti gli altri vini e quindi non c' è nessuna ragione di cambiar sistema di fabbricazione!

Noi comprendiamo troppo bene che questo e non altro debba essere il linguaggio che deve uscire dalla bocca di un cosidetto cantiniere castellano — per lo più ignorante e presuntuoso — nè è certo per essi che noi vorremmo sciupare il fiato per persuaderli che si può o si deve far meglio di quanto ora fanno.

Ma è ai proprietari ed a tutte le persone intelligenti ed istruite di questa splendida plaga vinifera che noi intendiamo rivolgerci per convincerli che dipendono principalissimamente da questo processo di fermentazione così lungo e così trascurato tanto la grossezza, la ruvidità, la pesantezza dei vini romani, quanto la loro poca conservabilità.

Chiaro è infatti che con una fermentazione così lunga, più che vini da pasto leggieri, passanti, quali il gran commercio li desidera, si debbano avere vini grevi, assai colorati, quasi vini da taglio insomma, e che con un governo talmente trascurato della medesima, si debbano avere vini che portano con sè fin dalla nascita i germi di future alterazioni.

Ma di ciò ci occuperemo meglio quando tratteremo dei vini e del loro commercio.

Intanto possiamo dire, che il più utile consiglio che dar si possa ai vinicultori romani e castellani è quello di abbreviare entro giusti limiti la fermentazione rendendola più energica e più sollecita, sia colle ripetute follature del cappello, sia anche col seguire il lodevole sistema delle vinacce sommerse, e sempre, tanto nell'uno che nell'altro caso, tenendo i vasi coperti almeno almeno con una stuoia o con un panno.

Quando si giudica finalmente giunto il momento della svinatura, il che non avviene se non quando proprio il vino è perfettamente limpido e freddo in modo da essere pronto alla leva, si mette la spina *(cavola)* alla botte od al tino e si fa cadere il vino in un gran mastello di legno chiamato *tina*, *tinozza* o *sottina*, dalla quale per mezzo di secchi, di bigonci o di conche si trasporta e si versa nelle botti *corche* (ossia disposte orizzontalmente) che sono poi quelle stesse *rifondate* che servirono già alla fermentazione del mosto. Le botti si riempiono completamente e si copre il cocchiume o con un piattello di coccio, o più raramente con un tappo di legno o di sughero.

La maggioranza dei vinicultori del Lazio ha una gran paura di aggiungere al vino-fiore il prodotto che dà lo strettoio.

E questa paura la troviamo in verità in gran parte giustificata, dato il sistema della lunghissima fermentazione che colà si segue. Poichè è certo che il torchiatico estratto da vinaccie guaste ed inacidite non può esser tale, da potersene impunemente consigliare l'aggiunta anche in minima parte ai primi vini.

Soltanto nel caso che i vinicultori del Lazio volessero seguire le riforme da noi indicate della fermentazione breve a vinaccie sommerse o colle follature del cappello, noi crediamo che dovrebbero per logica con-

seguenza aggiungere ai mosti-vini (intendiamo di quelli provenienti da uve rosse) una porzione del prodotto dello strettoio. Oggidì questo viene conservato a parte in botticini detti delle *torchiature*.

Nei più dei casi peraltro, prima di torchiare le vinaccie, si usa fare con esse dei vinelli, mezzi-vini od acquati, che dir si vogliano.

§ 3. — La fabbricazione dei vinelli è assai estesa nel Lazio, imperocchè è antica consuetudine della classe campagnuola e della media cittadinanza di bere durante i mesi dell'inverno e della primavera del vinello invece che del vino puro a tutto pasto.

Questa abitudine permette alle famiglie una notevole economia, poichè in tal maniera esse vengono a risparmiare i vini che producono, quali consacrano quasi totalmente alla vendita.

Sono specialmente i circondari di Frosinone e di Viterbo quelli in cui l'uso della fabbricazione dei vinelli è quasi generale, poichè nei circondari di Velletri e di Roma, nei quali si usa una fermentazione assai prolungata, le vinaccie quando vengono estratte dai tini sono talmente sciupate, che mal si presterebbero alla preparazione di buoni vinelli. Con tutto ciò anche in questi due circondari molti son quelli che fabbricano dei mezzi-vini, che vengono bevuti dalla classe campagnuola quando attendono alla coltivazione dei vigneti.

I paesi del frosinonese, dove si usa la fermentazione fuori del contatto delle vinaccie, sono quelli che si trovano nelle migliori condizioni per la preparazione dei vinelli. Ed invero molti non sanno decidersi ad abbandonare il difettoso sistema del pesta-imbotta appunto per non rinunziare alla produzione dell'*acquato*, che rappresenta per essi un prodotto di grande importanza.

La preparazione di questo acquato è quanto mai di più semplice si possa immaginare.

Pigiata l'uva ed estratto dal tino il mosto, non si fa che versare in esso dell'acqua in maggiore o minor proporzione, che in media varia da $^1/_3$ a $^2/_3$ della quantità del mosto estrattone, a seconda della qualità dell'uva e più che altro dei bisogni del fabbricante. Ciò fatto, si dà una squassata al tino, e si lascia lì per 24 o tutt'al più per 48 ore, passate le quali, si svina qualunque sia il grado di bontà del vinello.

Alcuni, ma raramente, svinato il primo vinello, tornano a versare dell'acqua al tino per farne un secondo, che serve per gli operai, i quali preferiscono dopo tutto bere magari dell' acqua tinta, anzichè dell'acqua chiara.

Fatto il vinello, le vinaccie si passano al torchio ed il prodotto di questo (*torcitura*) serve anche esso come bevanda per gli operai.

Nel viterbese ed in parecchi comuni dei circondari di Roma e Velletri il vinello si fabbrica in maniera del tutto diversa.

Terminata la svinatura, le vinaccie si premono il più ch'è possibile. Il liquido ottenuto si ripone in botti, e quando non vi sono più vini da svinare e vinaccie da stringere, tutti i torchiatici si riuniscono in un tino. Ciò fatto, vi si mettono due ettolitri d'acqua per ogni sei ettolitri di torchiatico, e per vieppiù diminuire l'acidità e sollecitare la chiarificazione, si aggiungono nel tino quintali due e mezzo d'uva ben pigiata e fresca. Si rimescola ben bene tutta la massa, e si lascia fermentare per tre o quattro giorni, passati i quali, si svina. Le vinaccie vengono torchiate, ed ordinariamente questa torchiatura si aggiunge al vinello quando si è defecata.

Alcuni invece di aggiungere uva al tino aggiungono vinaccia non stretta; altri aumentano la proporzione dell'acqua, altri infine la omettono addirittura.

In ogni caso con questo processo si ha un secondo vino che ha poco o nulla da invidiare al primo, di maniera che noi non esitiamo a credere che questo sia uno dei migliori metodi per poter utilizzare i torchiatici.

Infine in altri paesi del Lazio si seguono processi per la fabbricazione dei vinelli che più o meno s'accostano ai due suddescritti e che soltanto per brevità ci asteniamo dal riportare.

Nè va celato che in questi ultimi anni di disgraziate vendemmie in molte cantine di tutte le plaghe vitifere di questa regione è cominciato a penetrare l'uso degli zuccheri per la regolare fabbricazione dei secondi vini, i quali dappertutto, sempre quando siano state tenute le debite proporzioni ed osservate le regole prescritte per la fabbricazione, sono riusciti vini, che nessun palato, per quanto fino, avrebbe saputi distinguere dai vini naturali.

Da queste prove, alle quali noi stessi abbiamo ripetutamente ed assiduamente atteso per vari anni di seguito, ci siamo persuasi che questo ramo d'industria, nelle annate di scarsa vendemmia, potrebbe avere anche in questa regione un florido avvenire.

§ 4. — Uno dei maggiori difetti che si riscontrano nel Lazio vinicolo sta nei vasi vinari e nei locali di preparazione e conservazione del vino.

Sotto questo punto di vista quasi tutte le plaghe vitifere di questa regione si somigliano.

La preparazione del vino generalmente si eseguisce in locali qualsiasi posti a pianoterra, niente affatto difesi dall'aria esterna e dagli sbalzi di temperatura.

Le finestre di questi locali ove si fa fermentare il mosto assai raramente sono munite d'imposte, e queste quasi mai di cristalli. Di sfogatoi per l'aria e di caminetti pel riscaldamento nemmeno a parlarne. I pavimenti per lo più sono sterrati, i soffitti bassi e non sempre a volta, le mura intonacate di.... muffe e tappezzate di.... tele di ragno! S'aggiunga che questi locali, specialmente nel frosinonese e nel viterbese, spesso servono tanto da tinaia, che da cantina di elaborazione e di conservazione!

In migliori condizioni si trovano simili locali nei castelli romani ed in molti comuni del viterbese, ma vere tinaie nelle quali si possa conservare una conveniente temperatura durante l'epoca della fermentazione sono rarissime e s'incontrano soltanto presso alcuni pochi facoltosi proprietari, i quali, non badando a sacrificii pecuniari e personali, hanno voluto coraggiosamente dedicarsi alla promettente industria del vino.

Nè certo in migliori condizioni si trova il materiale mobile che adorna le tinaie dei viticultori del Lazio.

Già incidentalmente accennammo come i castelli romani difettassero quasi totalmente di tini per la fermentazione del mosto, e come questa avvenisse nelle botti stesse nelle quali poi il vino si conserva.

Questa sembra ai proprietarii dei castelli un'economia, laddove a noi sembra che sia un'economia assai malintesa.

È chiaro, infatti, che il continuo levare e mettere i cerchi ed i fondi alle botti — poichè queste non sono quasi mai munite di sportello — porta con sè un deperimento delle medesime e quindi un più sollecito consumo.

Ed invero tutti gli anni i proprietari delle cantine

debbono sobbarcarsi ad una spesa non indifferente per riaccomodare le botti, operazione che viene eseguita dai cosidetti *tinozzari*, i quali percepiscono una tassa fissa che varia da L. 0,50 a L. 0,70 la botte, oltre la *cortesia della cupelletta* (piccolo caratello) all'atto della svinatura.

Ma, prescindendo da ciò, egli è certo che questo sistema trae seco un ben più grave inconveniente.

È risaputo, infatti, che ad ottenere la tanto bramata uniformità del tipo giova molto la capacità del vaso nel quale avviene la fermentazione, il quale tanto più grande esso è, naturalmente entro certi limiti, tanto meglio questa vi procede più regolare e più uniforme.

Ora come può avvenir ciò nelle botti dei castelli, le quali hanno al massimo la capacità di dodici ettolitri?

Egli è certo che quella difformità nei vini che spesso si riscontra da una botte all'altra in una stessa cantina dei castelli deve quasi totalmente a questo fatto la sua ragione.

Tutto consiglierebbe dunque i vinicultori di questa plaga a fornirsi di buoni e sufficienti tini di fermentazione, smettendo il pessimo sistema della fermentazione nelle *botti rovesciate.*

Senonchè, noi non vogliamo essere tanto radicali nel progettare riforme, poichè sappiamo che spesso la questione finanziaria s'impone alla ragione tecnica. Vogliamo peraltro accennare ad un facile espediente al quale potrebbero ricorrere con vantaggio i proprietari di vigneti di questa plaga. Questo ripiego consisterebbe nell'adottare, invece delle botti ordinarie, le cosidette *botti-tini* progettate dal valente dott. Bizzarri, cioè a dire botti, che abbiano due sportelli, l'uno

sul mezzule e l'altro alquanto sotto il cocchiume, in modo che possano servire facilmente tanto alla fermentazione del mosto, quanto alla conservazione del vino.

Nel frosinonese e nel viterbese i tini sono assai più comunemente usati che nei castelli. Anche qui per altro sono ben lungi dall'essere sufficienti, di guisa che spesso, o bisogna accelerare le operazioni della vinificazione, o bisogna ricorrere al ripiego di far servire le botti come tini.

Nel frosinonese la capacità dei tini varia dai 10 ai 30 ettolitri, nel viterbese dai 15 ai 50. Qui però non sono rari i tini che superano d'assai questa capacità, arrivando a quella dei 100 e finanche dei 150 ettolitri.

Questi tini sono generalmente cerchiati con quattro o sei cerchi di ferro, a seconda della loro capacità; hanno per lo più la forma del tronco di cono dritto e sono fabbricati quasi sempre col legname di castagno selvatico.

Per estrarne il mosto, o sono muniti di sportello sul davanti od hanno il semplice foro per la spina, o nel peggior dei casi questo foro si trova nel fondo del tino ed è chiuso con un semplice bastone che si leva e si toglie a piacimento. Non sempre i tini, specialmente nel frosinonese, sono muniti di coperchio.

Ordinariamente nella stessa tinaja, e soltanto qualche volta in locale ad essa annesso, si trova lo strettoio o torchio per le vinacce.

Si tratta per lo più di mostodontici e barocchi torchi incassati nel muro con la vasca o pozzetto scavato nel suolo, con la lunga leva non di rado mossa da una corda applicata ad un argano e con la stridula vite di legno che consuma coi suoi attriti inutilmente tanta forza.

Bisogna peraltro, a lode del vero, dire che questi torchi preadamitici vanno cedendo il posto a quelli in ferro di costruzione moderna a leva multipla. Anzi, fra tutte le altre macchine enologiche, sono appunto i torchi quelle che si sono maggiormente diffuse nel Lazio, siccome quelle di un'utilità più immediata e più patente.

Ciò si deve peraltro in gran parte all'esempio di alcuni valorosi innovatori, agli sforzi del benemerito Comizio Agrario di Roma e di altre città della provincia, nonchè alle facilitazioni accordate da qualche pregiata officina meccanica di questi paesi, come quella del Cicognani di Roma, del Cosimini di Grosseto e del Cerasoli dell'Isola del Liri.

Infine, come chiusa di questo capitolo noi consigliamo i vinicultori laziali a munire le loro cantine di buon materiale mobile, e specialmente di buoni tini e di buone botti, di capacità conveniente, cioè dai 10 ai 100 ettolitri almeno. Le buone botti sono di rovere di Slavonia, sono costruite in modo che non fanno mai una stilla di vino; hanno il loro sportello a vite, lo zipolo di metallo per gli assaggi, i cerchi in ferro zincato onde non arrugginiscano.

Simili botti si costruiscono oggidì egregiamente anche in Italia; i migliori stabilimenti sono quelli del Fenzi in Sant'Andrea in Percussina, del Cioffi di Brindisi e del Nuovo di Bari.

Capitolo III.

Conservazione del vino. — Vendita del medesimo. — Epoca ordinaria nella quale essa si effettua.

§ 1. — Assai più difficile della fabbricazione è senza dubbio la conservazione del vino, poichè il vino è un li-

quido assai complesso, che, contenendo in sè molti germi di vita e molte sostanze fermentescibili, va facilmente soggetto a guastarsi. Di questa verità sembra che siano poco o punto persuasi i vinificatori della regione laziale, i quali sono ben lungi dall'usare attorno a questa preziosa derrata agricola quelle amorose ed assidue cure ch'essa richiede per mantenersi sana e per perfezionarsi.

Occupiamoci tuttavia di quelle poche e spesso male eseguite manipolazioni che si fanno subire al vino nel periodo di tempo che corre dalla svinatura alla vendita.

Cominciamo dalle colmature.

Il sistema imperfetto col quale vengono chiusi i cocchiumi, come accennammo già precedentemente, la fermentazione lenta che ha una lunga durata nei vini romani, e più che altro l'evaporazione che avviene attraverso i pori delle doghe in cantine non sempre al coperto dai salti della temperatura esterna, fanno sì che il calo delle botti nel Lazio sia abbastanza considerevole, forse superiore a quel che avviene in altre regioni anche più meridionali di questa.

Invero dalle nostre prove ci risulterebbe che questo calo si può ragguagliare ad una proporzione che varia fra l'8 ed il 15 % all'anno, cioè a dire, che la somma di tutte le colmature che si fanno durante un anno si ragguaglia dagli 8 ai 15 litri per ettolitro. Ciò dipende dalla frequenza colla quale si fanno le colmature, poichè più frequentemente si colma, e minore è il calo che si verifica nelle botti, dipende dalle condizioni dei locali di conservazione e dipende anche dalla porosità del legname e dalla capacità della botte, essendosi osservato, che, più le botti sono grandi, e minore è in proporzione il calo del vino in esse contenuto.

Di guisa che i vinicultori del Lazio, che general-

mente posseggono botti piccole, dovrebbero usare maggior regolarità e cautela nelle colmature.

Ed invece purtroppo succede tutto il contrario.

Generalmente le abboccature non si eseguiscono con un ordine prestabilito. Esse si fanno per lo più quando il cantiniere se ne ricorda! E bisogna dire che molte volte se ne ricorda ogni tre o quattro mesi, quando occasionalmente scende in cantina per qualche occorrenza!

Quelli che tengono una certa regola nell'eseguire le colmature le praticano ogni 15 o 20 giorni durante il tempo che il vino si tiene nel tinajo, ogni 20, o 30 quando dimora in cantina. Pochissimi sono quelli che colmano una volta la settimana a giorno fisso, come vorrebbero le buone regole dell'arte vinicola.

Stando così le cose, è chiaro che la *fioretta* debba riscontrarsi assai comunemente nei vini romani e specialmente in quelli mancanti d'un adeguato titolo alcoolico.

Ma i vinicultori del Lazio in generale non se ne danno gran pensiero; i più anzi opinano che il *panno*, che, per effetto della fioretta, si forma sul cocchiume, giovi a difendere il vino sottostante dal contatto dell'aria, e quindi si studiano di non romperlo nell'atto che eseguiscono le colmature! Se questa opinione sia o no infondata non vale certo la pena di stare qui a dimostrarlo benchè anche qualche enologo d'oltr'alpi abbia voluto sostenerla; quel che noi sappiamo di certo è questo, che i vini ricoperti di fioretta s'infiacchiscono e diventano scipiti, senza dire che spesso volgono addirittura all'aceto.

Per vero dire, anche molti cantinieri del Lazio, e specialmente del viterbese e dei castelli, sembra che ammettano questi fatti, poichè all'atto della colmatura fanno uscire dal cocchiume circa un mezzo bicchiere di

vino e con esso i fiori, se il vino ne contiene. Fatto ciò, asciugano la botte, ripuliscono lo scodellino che ricopre il cocchiume dalle muffe che per avventura vi si fossero impiantate, ricoprono il cocchiume e lasciano stare. Coloro che hanno queste avvertenze conservano assai meglio i loro vini ed hanno meno a lagnarsi delle alterazioni e specialmente dell'acescenza, che, come vedremo, è malattia molto comune nei vini del Lazio.

Per abboccare le botti non si suol tenere in apposite botticelle vino eguale a quello che le botti contengono. Per lo più si usa servirsi del vino della botte destinata per uso della famiglia, e quando questo è di troppo inferiore, od il vino che si beve è rosso, mentre quello delle botti che devono colmarsi è bianco, si rimette l'abboccatura a tempo indeterminato! In alcuni paesi, specialmente del frosinonese, invece del vino o del vinello si adopera l'acqua addirittura per la riabboccatura delle botti e cio più ordinariamente nell'epoca che corre dal travaso alla vendita, cioè durante la stagione primaverile ed estiva! Ognuno che abbia fior di senno comprenderà se simili pratiche appartengano piuttosto all'arte di guastare i vini anzichè a quella di conservarli!

Una cosa alla quale si bada quasi dappertutto nell'operazione della quale ci occupiamo è di non abboccare le botti di vino nuovo con vino vecchio e viceversa.

I *colmatori* di cristallo sono del tutto sconosciuti in questa regione, e così parimenti del tutto sconosciuta vi è la *colmatura a secco*, cioè con pietre silicee, che forse potrebbe essere introdotta utilmente in quei paesi, nei quali par che si tema che il vino adoperato per le colmature sia vino quasi sciupato!

§ 2. — Nel Lazio in generale non si è troppo zelanti, nè si ha gran fretta nell'eseguire i travasamenti. Se

non siamo a gennajo, a febbraio, o meglio a marzo è difficile che i vinicultori del Lazio s'accingano a travasare i loro vini. Sono pochi, ben pochi, quelli che praticano un primo travaso in dicembre. I più si limitano ad un solo travaso, ch'eseguiscono in febbraio o in marzo, durante il quale fanno passare il vino dalla tinaja alla cantina di conserva, o per meglio dire in grotta, quando ne hanno.

Coloro che usano due travasi, ma son pochi, ne fanno uno in gennaio ed uno in marzo, e se il vino per combinazione non venisse venduto durante l'annata, si pratica qualche volta un terzo travaso, o in novembre o in dicembre.

Quello che peraltro è di un uso generale in tutte le plaghe vinifere della regione è il travaso di febbrajo o di marzo.

Questo travaso si eseguisce quasi sempre al contatto dell'aria colle conche, colle secchie o coi mastelli colle quali il vino viene aereato e sbattuto abbastanza energicamente.

Ciò serve a fare sparire in gran parte da esso l'odore di acido solfidrico (uova fradice) dovuto all'inzolfatura dell'uva.

Senonchè, a riuscir meglio in questo intento, si usa generalmente di solforare le botti prima di riempirle. A tale effetto si usano le ordinarie miccie solforate le quali si fanno bruciare entro la botte senza l'uso dei fornelli solfatori, in quella proporzione ch'è capace di riempire completamente la botte di fumo di zolfo. Preparata così la botte, si va a versare in essa il vino.

Egual procedimento si segue più o meno nei travasi successivi, nel caso ch'essi vengano praticati, servendosi sempre delle secchie, dei mastelli o delle conche,

poichè l'uso delle pompe è purtroppo ancora quasi del tutto sconosciuto in questa regione.

A prescindere dal fatto, che pur ha una grave importanza, che quando il vino è maturo il contatto dell'aria gli nuoce e può facilmente determinarne l'alterazione, esaminando la questione dal solo lato della comodità e dell'economia, egli è certo che il travaso per mezzo delle pompe offre immenso vantaggio su quello fatto colle secchie o colle conche.

Il Prof.[r] Cinelli calcola, invero, che per travasare un ettolitro di vino coi mastelli nel viterbese, tutto compreso, si spendano L. 0,26 mentre colla pompa Heinrich la spesa si riduce a L. 0,16.

Ma, a prescindere anche dall'economia, certo è che nel Lazio l'operazione del travaso è un' operazione quanto mai lunga e nojosa, specialmente quando si debba trasportare il vino in grotta, mentre, servendosi delle pompe, questo lavoro verrebbe semplificato ed accelerato talmente, da non riuscire di nessun fastidio per qualsiasi fabbricante di vino.

All' epoca dei travasi i cantinieri del Lazio s' ingegnano, come meglio possono, per ridurre i vini che tengono in cantina presso a poco ad avere uno stesso tipo.

Senonchè con questa operazione dei tagli, sia per mancanza di vasi e di attrezzi opportuni, sia per difetto di cognizioni tecniche necessarie, essi generalmente non riescono allo scopo che vorrebbero raggiungere.

Invero i più, se arrivano a togliere quelle marcate differenze che ordinariamente si riscontrano da una botte all'altra prima del travaso, non riescono certo ad ottenere quella perfetta uniformità di tipo, come viene intesa da chi fa il commercio dei vini in lontani paesi.

Eseguito il travaso, resta in fondo alle botti un de-

posito melmoso più o meno abbondante a seconda che fu fatto o no fermentare il mosto al di fuori del contatto delle vinacce, e del tempo maggiore o minore nel quale questo contatto fu prolungato. A questo riguardo possiamo dire che più abbondante deposito lasciano i vini del frosinonese e del viterbese, mentre incomparabilmente meno abbondante lo lasciano quelli dei castelli.

Questo deposito viene raccolto e filtrato in una specie di filtro primitivo, che descriveremo in seguito. Il vino, abbastanza limpido che ne scola, viene quasi sempre messo da parte; la parte solida, ossia le cosidette *fecce* costituite in gran parte da *tartaro* (bitartrato di potassa), vengono fatte asciugare al sole e quindi vendute ai cosidetti *fecciaroli*, i quali, in questi ultimi anni specialmente, ne hanno fatto e ne fanno tuttora attiva ricerca, pagandole in media dalle 20 alle 40 lire al quintale.

Non bisogna celare peraltro che alcuni ripongono tutte le fondate in una botte, e qualche volta aggiungendovi una certa quantità d'acqua, ne formano un vinello, che, o consumano per uso di famiglia, o distribuiscono agli operaj.

I vini del Lazio in genere non istentano molto a chiarificarsi; quelli che si fanno fermentare colle vinaccie spessissimo già sono limpidi al momento della svinatura, in ispecie quando questa avviene assai tardi; al primo travaso poi essi rientrano sempre nelle botti in quasi perfetto stato di limpidezza, di maniera che le chiarificazioni sono operazioni che vengono eseguite raramente nelle cantine laziali, perchè realmente i vini di questa regione raramente ne hanno bisogno.

Tuttavia vi sono certi vini, specialmente bianchi, vini che nei castelli sono conosciuti col nome di vini *di sapore*, vini cioè che contengono in sè una certa

quantità di zucchero indecomposto, i quali naturalmente stentano più degli altri a chiarificarsi, fino a tanto che questo zucchero non siasi completamente sdoppiato.

È a questi vini che, secondo noi erroneamente, i viniultori romani applicano la chiarificazione.

Diciamo erroneamente, poichè qualsivoglia numero di *collature* non potrà assicurare la chiarificazione e la conservazione di simili vini finchè essi conterranno dello zucchero indecomposto il quale tende a suscitare una nuova fermentazione e quindi un rintorbidamento nella massa del vino ogni qualvolta l'elevarsi della temperatura dell'ambiente lo permetta.

Così pure i romani applicano la chiarificazione a certi vini di pianura, i quali per esser molto ricchi di albuminoidi, stentano a chiarificarsi naturalmente; infine applicano in qualche caso la chiarificazione, come mezzo di cura, a vini che hanno contratta qualche alterazione, non importa di che natura essa siasi, e quindi spesse volte aggravandola, invece che guarirla, coll'inopportuna aggiunta di sostanze animali e fermentescibili.

La sostanza che più comunemente si adopera quando si vuol procedere alla chiarificazione è l'albume d'uovo *(chiari d'uova)*. Se ne adoperano uno, due, tre al massimo per ettolitro. Vengono versate in un catino nel quale si viene aggiungendo pian pianino una certa quantità dello stesso vino della botte che si vuol chiarificare ed estratto preventivamente da essa, quindi si sbatte per una buon'ora col mezzo di un piccolo arnese fatto a conocchia di legno o di fil di ferro, e quando tutta la massa è diventata come una schiuma bianca, vaporosa, si versa nelle botti; si agita con un bastone ben bene tutta la massa del liquido perchè la

materia chiarificante si dissemini bene in tutta la botte, e, quando si giudica che ciò sia avvenuto perfettamente, si smette di agitare e si lascia la botte in riposo.

Fin qui, come si vede, non ci sarebbe nulla a ridire sull'andamento di questa operazione.

Solo forse potrebbe desiderarsi, che, trattandosi di vini bianchi, si usasse la *gelatina* o l'*ittiocolla* a preferenza dell'albume delle uova.

Ma il tarlo sta qui: che ordinariamente, avvenuta la chiarificazione, per malintesa economia, o meglio per risparmio d'impicci, non si torna a travasare il vino chiarificato, che si lascia fino al momento della vendita sul pericoloso deposito formatosi in seguito alla chiarificazione stessa, di guisa che spesso avviene che al più piccolo accidente si abbia di nuovo il vino intorbidato, senza dire che può darsi il caso ch'esso venga guastato addirittura dal suo prolungato contatto colla putrida zavorra che si è formata in fondo al vaso. Cosicchè può darsi (ed avviene realmente qualche volta) che l'effetto della chiarificazione si risolva nella rovina del prodotto! Ben è vero che queste sono estreme conseguenze, alle quali forse si arriva ben difficilmente, ma egli è certo, che il fatto di non travasare il vino non solo prima, ma anche dopo avvenuta la chiarificazione è tale, che c'induce a credere che in simili condizioni è meglio non farla anzichè farla la chiarificazione.

Alcune volte succede anche qui nel Lazio, e succede in ispecial modo con certe determinate qualità di vini bianchi, che, anche dopo essere stati chiarificati, seguitano a rimaner *pelosi,* cioè a dire non assumano quella tinta perfettamente cristallina e brillante, che è tanto ricercata in commercio.

Quando avviene uno di questi fatti i poveri can-

tinieri del Lazio non sanno dove sbattere la testa per ricercarne la cagione.

Eppure essa è la cosa più chiara di questo mondo per chi sappia per poco soltanto che cosa avviene quando si procede alla chiarificazione. Avviene che il tannino, che in maggior o minor proporzione tutti i vini contengono, si unisce all'albumina, la coagula, formando un precipitato fioccoso, il quale trascina con sè meccanicamente in fondo alla botte tutte le sostanze solide che il vino tiene in sospensione e che ne oscurano il colore.

Ora è chiaro, che, se un dato vino non contiene tannino o se quel tanto che ne contiene non è proporzionale alla quantità di albume adoperato, è chiaro — diciamo — che il suddetto precipitato non si forma o si forma incompletamente, e quindi la chiarificazione non avviene. E che cosa si potrà fare in tale evenienza? Aggiungere al vino, prima d'intraprendere la chiarificazione, del *tannino di uva* del commercio, o meglio addizionare a ciascuna botte una certà quantità del cosidetto *vino tannizzato*, che ciascun solerte cantiniere dovrebbe prepararsi da sè col tenere in infusione i vinacciuoli nel vino fortemente alcoolizzato. Queste cose, che ci capita di dire qui incidentalmente, sono cose sconosciute ai $^{99}/_{100}$ dei cantinieri del Lazio, i quali poi hanno l'audacia di credersi tanti dottoroni in fatto di vinificazione e di vini!

La *filtrazione* in grande scala, quell'operazione cioè che si fa subire a tutto il vino prima di metterlo in commercio e che tende oggidì a sostituire le chiarificazioni, è pressochè del tutto sconosciuta nelle cantine romane. Essa si pratica soltanto in via eccezionale per alcune prelibate qualità di vini — *particolari* come si dice in molti paesi del Lazio — che molti produttori

non sanno resistere alla ridicola smania di preparare in proporzioni più o meno omeopatiche; si pratica, come già dicemmo, trattandosi di vini fecciosi, o guasti, ma fuori di lì non può dirsi certo questa un'operazione che debba annoverarsi fra quelle della pratica comune delle cantine del Lazio.

Egual cosa dobbiamo dire del riscaldamento (naturale od artificiale) dei vini, che viene soltanto praticato da qualche studioso enologo della regione ma soltanto per prova, prova che indubbiamente, come noi stessi più volte per fatto proprio abbiamo osservato, lascia anche qui liete speranze sull'avvenire di questa razionale e moderna pratica enotecnica.

Alla maggior parte dei cantinieri del Lazio è sconosciuto l'uso del *solfito di calcio chimicamente puro* per la conservazione dei vini.

Noi, che da vari anni ce ne serviamo con profitto nelle nostre cantine, abbiamo fatto del tutto per diffondere l'uso di questo onesto, innocente e vantaggioso prodotto enologico nelle cantine laziali. E possiam dire che tutti coloro che, dietro nostro consiglio, se ne sono serviti, non hanno più tralasciato di adoperarlo, perchè, mercè l'uso di esso, non hanno più avuto a lamentarsi sulla conservazione del vino durante la stagione estiva.

Ci permettiamo quindi di credere, che, se l'uso di questo prodotto si diffondesse nel Lazio, quella ingente quantità di vini guasti — disonore delle nostre cantine — che più o meno noi dobbiamo sacrificare tutti gli anni o all'acetajo o alla distilleria, si assottiglierebbe di molto.

§ 3. — È un fatto indubitato che tutti i produttori di vino della regione laziale hanno una gran fretta di vendere il loro prodotto.

Le ragioni di questo fatto sono parecchie. Prima

fra le altre l'insufficienza dei locali e dei vasi vinari che si riscontra presso quasi tutti i proprietari di vigneti del Lazio. Invero, la maggior parte dei produttori hanno appena locali e vasi sufficienti per il prodotto di un'annata, di maniera che, se al sopraggiungere della nuova vendemmia essi non hanno vuotate le cantine, si trovano in questo brutto bivio, o di vendere in fretta e furia a qualsiasi prezzo il vino vecchio, o di dover rinunziare alla fabbricazione del nuovo, vendendo magari le proprie uve.

Senonchè anche coloro che posseggono locali abbastanza vasti e forniti di abbondante materiale mobile, è difficile che aspettino a vendere il proprio vino oltre l'annata. E qui un'altra non meno grave ragione vi subentra, ed è il giustificato timore che il vino col restare a lungo nelle botti non si alteri.

Diciamo a bello studio giustificato timore, poichè non è difficile persuadersi come, dati gli illogici processi di fabbricazione e di conservazione del vino di cui precedentemente ci siamo occupati, le alterazioni dei vini siano non soltanto possibili, ma assai facili a verificarsi.

È per questo che i produttori del Lazio, ad evitare il pericolo non lontano di dover perdere tutto il prodotto, desiderano di realizzarne sollecitamente il valore, fossero anche sicuri di guadagnare qualche cosa di più col dilazionarne la vendita. Ed in ciò non sapremmo davvero dar loro torto, poichè lasciare il certo per l'incerto non è da uomo saggio.

A queste ragioni, che potrebbero essere eliminate entrando risolutamente in una nuova via assai più sicura, della quale abbiamo già indicata la traccia che completeremo nel seguito di questa monografia, se ne possono aggiungere delle altre del tutto peculiari a questa regione, le quali fino ad un certo punto consigliano

di vendere il vino con qualche anticipazione di fronte a quanto fanno altre regioni del Regno.

Una di queste ragioni sta nella vicinaza di quel grandioso centro di consumo ch'è Roma.

Invero le richieste di questo mercato sono finora tali e tante, che i produttori trovano quasi sempre nell'annata stessa a vendere a prezzi più che convenienti, di guisa che non hanno interesse a conservare i vini per poterli vendere in seguito a saggi più elevati.

Ciò per lo meno è successo finora per quei fortunati paesi che circondano l'Eterna Città. Quelli che ne sono più discosti, e che difficilmente commerciano i loro vini con Roma hanno trovato e trovano tuttora un sufficiente esito nel consumo locale, talchè alla fine dell'annata non son molti coloro che non hanno trovato ad esitare i loro vini a prezzi discreti, avuto riguardo alla loro qualità.

I vinicultori del Lazio peraltro dovrebbero persuadersi che questo stato di cose non può essere duraturo, poichè il mercato di Roma è preso d'assalto da tutte le regioni vinicole italiane e specialmente dalle provincie meridionali e dalla Sicilia, e che il consumo locale, per quanto grande, non potrà smaltire tutti i vini che si producono nella regione qualora ritornino — come gia se ne hanno per fortuna le prime avvisaglie — le abbondanti vendemmie dei passati tempi.

Questo fatto, che per altri paesi vinicoli è la fortuna di tutti, per il Lazio, o per lo meno per la grande maggioranza dei paesi del Lazio, se disgrazia non è, non può dirsi certo fortuna allo stato attuale delle cose, poichè si ripiomba tosto in quell'anormalissimo fatto economico *delle botti piene e delle borse vuote.*

L'altra ragione che fino ad un certo punto consiglia i vinicultori laziali a vendere sollecitamente i loro

vini, è che realmente questi in generale hanno una maturanza piuttosto precoce.

È un fatto invero sul quale avremo occasione di fermarci quando ci occuperemo dettagliatamente dei vini della regione, che la maggior parte di essi nell'anno stesso della loro fabbricazione sviluppano una somma di pregi tali, da poter essere venduti con convenienza. Questo — non vogliamo dire se pregio o difetto — che i vini del Lazio hanno del resto in comune con molti altri vini dell'Italia centrale, può darsi che sia anche in gran parte dovuto agli irrazionali sistemi di vinificazione che comunemente si seguono, poichè certo nessuno potrà negarci che anche i vini del Lazio, ottenuti con processi di vinificazione alquanto diversi da quelli ordinariamente seguiti e conservati in maniera più rispondente alle buone leggi dell'enotecnia, non siano vini che abbiano attitudine all'invecchiamento ed a migliorare grandemente con esso.

I vinicultori del Lazio peraltro credono conveniente per i loro interessi di trar profitto di questa sollecita maturanza dei loro vini, e certo nessuno potrebbe rimproverarli se questo profitto fosse sempre sicuro anche per l'avvenire, poichè è un fatto che il conservare i vini in cantina per lungo tempo trae seco una serie di perdite, spese e fastidi, che non sempre vengono compensati dal maggior prezzo che se ne può realizzare con una vendita più lontana.

Ma è appunto l'avvenire che noi vediamo piuttosto bujo nello smercio dei vini laziali, è l'avvenire che dovrebbe consigliare i vinicultori del Lazio a non addormentarsi placidamente sulla fortuna presente, la quale potrebbe sparire da un giorno all'altro.[1]

[1] I due anni scorsi appena dal giorno in cui scrivevamo queste parole ci hanno dato perfettamente ragione.

Da tutto ciò che precedentemente siamo venuti dicendo si sarà già compreso ch' è generale abitudine dei vinicultori laziali di vendere i loro vini entro l'annata stessa della loro fabbricazione.

Ordinariamente nel Lazio i vini vengono venduti dal dicembre all'ottobre. I mesi peraltro nei quali i più s' affrettano a vendere sono quelli della primavera e dell'estate. E ciò specialmente quando si è conosciuto apertamente che il raccolto futuro sarà per essere abbondante.

Ed è appunto la vendemmia futura il termometro che i viticultori del Lazio consultano per regolarsi sulla vendita dei loro vini.

Invero, fintanto che le apparenze del raccolto futuro si mostrano dubbie, tutti i dententori sono restii a vendere, non ostante che i prezzi fossero anche più che convenienti; quando appena l'entità del raccolto futuro si è dichiarata, allora se esso si mostra cattivo, le pretese raddoppiano, se buono, tutti recedono dalle soverchie pretese ed accordano le più grandi facilitazioni. Questo stato di cose, effetto di un commercio troppo localizzato, genera una continua oscillazione nelle vendite, per la quale alle volte i compratori vengono, per dir così, inondati di vino, ed alle volte stentano a trovarne qualche partita.

Quando siamo sotto le vendemmie le cantine del Lazio sono quasi sempre vuote. Lo *stock* vinicolo si può considerare che sia tutt'al più $^1/_{10}$ della produzione media della regione. A meno che, intendiamoci, la vendemmia non si presentasse proprio assai scarsa, nel qual caso molti proprietari conservano una parte dei vini dell'anno precedente colla speranza di potervi realizzare maggior guadagno, speranza che qualche volta

può restar delusa per l'improvviso sopraggiungere di ragioni meteoriche o commerciali.

Proprietari che conservino i vini da un anno all'altro colla prestabilita intenzione d'invecchiarli per realizzarne maggior prezzo sono rari nel Lazio come le mosche bianche.

Vini che abbiano oltre i due anni di età — a prescindere da quelle poche bottiglie di vino *particolare*, che ciascun proprietariuccolo conserva gelosamente per sè e per gli amici nelle grandi occasioni — è assai difficile trovarne nelle comuni cantine del Lazio, e soltanto quei pochi benemeriti innovatori che hanno presa ad esercitare seriamente l'industria vinicola nel Lazio cominciano ora appena appena ad essere al caso di lanciare sui mercati qualche partita di vino invecchiato, dimostrando coi fatti che anche nel Lazio è, non soltanto possibile, ma anche sommamente proficua l'industria dell'affinamento e del perfezionamento dei vini.

Capitolo IV.

Cantine. — Botti. — Attrezzi enologici.

§ 1. — Non sembra che i vinicultori del Lazio diano a questo argomento delle cantine, delle botti e degli attrezzi enologici quell' importanza che la moderna enotecnia suole ad esso accordare.

Diciamo ciò perchè in generale tanto le cantine del Lazio, quanto il materiale mobile che le adorna lasciano molto a desiderare.

Nel Lazio i più non intendono perfettamente che cosa voglia dire cantina, e confondono con questa denominazione i vari locali destinati alla fabbricazione

ed alla conservazione del vino, chiamando indifferentemente con questo nome generale tanto il tinajo quanto la grotta.

Bene spesso in verità a questa confusione di nomi corrisponde anche la confusione delle cose che questi nomi rappresentano, poichè nella maggior parte dei casi uno stesso locale funziona da tinajo, da cantina propriamente detta e da grotta! Ciò succede più specialmente nel frosinonese, dove l'industria vinicola essendo più frazionata come più frazionata vi è la proprietà, è assai più facile trovare che in uno stesso ambiente si praticano le varie e successive manipolazioni che il vino richiede.

Si comprende che in questo caso ci troviamo nella peggiore delle condizioni per una buona produzione.

Questi locali per lo più si trovano a pianoterra, ed alcune volte interrati da qualche lato, specialmente nei paesi in montagna. Essi non sono sempre muniti di soffitto a volta nè questo è sufficientemente alto, da aversi una conveniente cubicità d'aria; il pavimento spesso è sterrato, qualche volta selciato, raramente ammattonato; le finestre, oltre a non esser disposte razionalmente, sono quasi sempre strette, sfornite d'imposte e di cristalli, difese tutt'al più da una inferriata di ferro o di legno; le pareti raramente sono arricciate, quasi mai imbiancate e ricoperte per lo più di vecchie muffe; la porta d'ingresso, mal difesa dai ladri, spesso è talmente stretta, da non permettere il passaggio delle botti più grandi e dei tini.

In questo locale, dunque, avviene la pigiatura delle uve, la fermentazione del mosto, la torchiatura delle vinaccie, il confezionamento, insomma, il perfezionamento e la conservazione del vino!

E si aggiunga che questo locale bene spesso è ad-

dirittura insufficiente a contenere tutte le botti, tutti i tini e tutti gli attrezzi necessari ai bisogni della produzione del proprietario, ed allora tutta questa roba si trova talmente stretta ed accatastata l'una sull'altra, che, entrando in una di queste cosidette cantine, è difficile di potercisi muovere.

I più facoltosi rimediano a questo inconveniente tenendone parecchi di questi locali; ma spesso il rimedio è peggiore del male, poichè questi vari ambienti è difficile che si trovino l'uno contiguo all'altro, verificandosi qualche volta il caso ch'essi siano discosti fra loro anche parecchi centinaja di metri. Quando si hanno due o più ambienti distinti, uno di essi si destina per i vini sopr'anno, senza peraltro badare se esso abbia o no l'attitudine a conservarli.

Qualche volta i locali sudescritti, invece di trovarsi a pianoterra, si trovano sotto terra. Ciò avviene per le cantine che fanno parte di certi palazzi antichi che si trovano qua e là disseminati nei paesi del circondario di Frosinone. In tali casi è il sotterraneo del palazzo che funziona da tinaja e da cantina, e, tranne la minore variabilità della temperatura, questi locali non vanno esenti dagli altri inconvenienti enumerati di sopra.

§ 2. — Nei castelli romani e nel viterbese generalmente si hanno due locali distinti, l'uno destinato alla fabbricazione e conservazione del vino durante i primi mesi della sua vita *(tinello)* l'altro destinato a conservarlo durante i mesi dell'estate *(grotta)*.

Del tinello o tinajo ce ne siamo occupati abbastanza nel capitolo II; qui diremo soltanto ch'esso nella maggior parte dei casi si fa servire anche da cantina, collocandovi il vino in quei mesi che corrono dalla svinatura al travaso.

Ed in ciò in verità non troveremmo gran cosa a ridire, se questo locale fosse tale, da potervisi moderare alquanto le influenze della temperatura esterna. Ciò invece è addirittura impossibile, poichè questi locali difettano di finestre difese da imposte con invetriate, di maniera che l'aria esterna vi penetra a suo talento, e quindi non è raro il caso che la temperatura vi faccia dei salti di otto, dieci, o quindici gradi, scendendo qualche volta anche sotto zero nel colmo dell'inverno.

Da ciò si comprende quanto mal debba compiersi in questi ambienti quel lento processo fermentativo nel quale trovasi continuamente il vino durante i primi mesi di sua età, processo dal quale dipende l'elaborazione e l'affinamento del prodotto.

La più o meno bassa temperatura alla quale il vino trovasi quasi continuamente esposto durante i mesi dell'inverno non soltanto fa sì ch'esso non si perfezioni, ma alcune volte non permette nemmeno che si chiarifichi completamente, e vi lascia poi sempre una certa quantità di zucchero indecomposto che costituisce un pericolo continuo per la sua futura conservabilità.

I vinicultori del Lazio bisogna che si persuadano che il vino durante i primi mesi, e forse anche durante il primo anno della sua vita, ha bisogno di trovarsi *costantemente* in un ambiente a temperatura piuttosto mite, e tanto più mite quanto più esso è ricco di alcool e di acidi, poichè è in queste condizioni soltanto che il vino può perfezionarsi, sviluppare cioè tutte le sue buone qualità.

Mantenere il vino durante la sua infanzia in un ambiente a bassa temperatura inferiore a 12° per esempio, e per soprassello in un locale dove avvengono escursioni termometriche di otto o dieci gradi da un giorno o ma-

gari da un momento all'altro, significa, per dir così, obbligarlo a restare forzatamente fanciullo, ma fanciullo rachitico e malaticcio capace di soccombere alla più piccola occasione.

Se i vinicultori del Lazio si persuadessero di queste verità noi crediamo che non dovrebbero lavorare poi molto per ridurre i loro tinelli in più che discrete *cantine di elaborazione*, bastando nella maggior parte dei casi fornirli di buone porte, di finestre con vetri e di sfogatoj per l'aria. È diciamo ciò, perchè durante l'inverno in climi come i nostri, in locali ben difesi dall'aria esterna, non è difficile mantenervi una temperatura che s'aggiri sui 12° - 15°.

E per vero dire alcuni vinicultori delle plaghe vitifere delle quali stiamo parlando hanno cominciato a fare qualche cosa di simile; altri sono arrivati anche a tener distinto il tinajo dalla cantina di elaborazione, adibendo a quest'uso locali annessi al tinajo stesso. Quella che in questi locali generalmente difetta è la pulizia, essendo raro il caso nel quale essi abbiano le pareti perfettamente arricciate ed imbiancate ed il suolo ammattonato o fatto a calcestruzzo, condizioni essenziali perchè possa mantenervisi una perfetta pulizia.

La forma di questi locali è diversa, ma ordinariamente essi sono dei corridoi più o meno lunghi, che hanno doppio ingresso, l'uno da una parte, l'altro dalla parte opposta del corridojo stesso. Questi ingressi sono per lo più chiusi da cancelli in legno.

Quando le cose sono disposte così si stabilisce nella tinaja una continua corrente d'aria, la quale, se giova da una parte a fare sparire quel certo grado di umidità che più o meno si riscontra quasi sempre in simili ambienti, è però troppo energica e determina una soverchia evaporazione delle botti.

Sottostante al tinaio o *tinello,* come dicesi a Roma, a maggiore o minore profondità sotto il suolo, trovasi quasi sempre nel viterbese, nei castelli, nonchè in molti comuni del frosinonese, la tradizionale *grotta,* ossia cantina di conservazione.

Essa trovasi per lo più scavata nel tufo o nella pozzolana, e vi si accede o per mezzo di scala quando il terreno è in piano, o direttamente, senza scendere nessun gradino, quando essa è scavata in terreno in collina.

Chi non è entrato mai in uno di questi sotterranei labirinti tanto prediletti dai vinicultori del Lazio, nel penetrare per la prima volta in essi non può non riceverne una sinistra impressione.

Egli si trova, infatti, entro lunghi corridoj completamente oscuri, o tutt'al più illuminati da uno spiraglio di luce che vi penetra dalla porta, neri, colle pareti scrostate e tappezzate di muffe, col pavimento sterrato o tutt'al più malamente selciato; umidi, che diciamo umidi? spesso grondanti acqua addirittura dalla volta e dalle pareti, acqua che ordinariamente si raccoglie in una specie di fossetto per il quale essa scorre lungo la grotta stessa.

Ben è vero che questa descrizione si attaglia alle peggiori grotte del Lazio, e che in molti casi esse si trovano in migliori condizioni, essendo difese fino ad un certo punto dall'umidità per mezzo di una volta in muratura, avendo le pareti alquanto più pulite, il selciato più regolare ecc., ma è sempre vero che l'oscurità, la mancanza di aereazione, ed un certo grado di umidità permanente sono tali gravi difetti delle grotte romane, da non potersi dire che il vino possa in esse conservarvisi perfettamente e senza pericolo.

Le botti in queste grotte si trovano disposte a de-

stra ed a sinistra, lasciando così un corridojo in mezzo. Qualche volta ciascuna botte si trova cacciata in una specie di nicchia scavata lateralmente ai corridoj, i quali restano per tal modo perfettamente sgombri. Alcune volte il corridojo principale è intersecato ad angolo retto da un altro corridojo, di maniera che la pianta della grotta sarebbe costituita da una croce.

Quando la grotta trovasi scavata in collina ordinariamente vi si accede per due porte d'ingresso situate da una parte e dall'altra della collina stessa. In tal caso si stabilisce nell'ambiente una continuata corrente d'aria — essendo le porte chiuse da cancelli — ed allora come si comprende facilmente, la grotta è meno umida e più adatta alla buona conservazione del vino.

La profondità alla quale si trova il piano di questa specie di gallerie sotterranee varia a seconda che esse si trovano scavate in pianura od in collina. Nel primo caso la profondità è alquanto maggiore. Ciò varia anche a seconda dei paesi; nel viterbese, per esempio, in generale le grotte sono più profonde che nei castelli. In tutti i casi la profondità non è mai inferiore ai tre o quattro metri.

È chiaro che a tale profondità, e senza la menoma communicazione — tranne quella che può avvenire per la porta — con l'aria esterna, è chiaro, diciamo, che la temperatura in simili ambienti debba mantenervisi molto bassa e quasi costante. Invero nelle grotte del Lazio il termometro difficilmente scende sotto il 10° in inverno, e sale sopra il 12° in estate.

È questo il principale requisito per il quale i vinicultori del Lazio apprezzano grandemente simili celle vinarie.

I vini del Lazio, fabbricati con tutte quelle pratiche difettose che abbiamo precedentemente esaminate,

riescono vini di facilissima alterazione, come si può comprendere già; di maniera che, ad assicurarne la stabilità, i cantinieri di questa regione non veggono altro scampo, al sopraggiungere della primavera, che cacciarli in ambienti così freddi e totalmente al coperto dalle variabilità termiche dell'atmosfera.

Per vero dire il principio che guida i viticultori del Lazio a far servire come ripostiglio del vino queste caverne sotterranee è per sè stesso razionale, poichè è un fatto, che la maggior parte delle malattie essendo determinate da fermenti organici, e non potendo questi mostrarsi attivi ad una temperatura inferiore ai 15°, è un fatto, diciamo, che con tal mezzo si arriva ad impedire nella maggior parte dei casi che il vino si alteri.

Sta però nella maniera colla quale questo principio viene applicato il torto dei produttori di vino del Lazio.

La cantina di conservazione, o grotta che si voglia chiamare, è il complemento necessario di qualsivoglia ben ordinato stabilimento; ma con questo nome si deve intendere un locale nel quale, oltre che la temperatura non si elevi mai oltre i 12° nè si abbassi sotto i 10°, per mezzo di opportuni sfogatoj, possa esservi un continuo e lento movimento di aria, un locale in cui non debba ristagnarvi menomamente l'umidità, e debba penetrarvi una luce moderata per mezzo di opportune aperture praticate sulla volta.

Tali debbono essere le cantine di conserva, perchè il vino vi si possa mantenere inalterato anche per molti anni di seguito, e tali sono quelle di stabilimenti vinicoli razionalmente costruiti.

Alle così dette grotte romane ce ne vuol molto ancora prima di arrivare a questa perfezione!

Quel che ci vuole principalmente è il risanamento dall'umidità, una conveniente aereazione ed un po' di luce.

Senonchè il torto dei vinicultori romani sta principalmente nell'uso che essi fanno di simili locali.

Al sopraggiungere della primavera essi s'affrettano a riporre in questi ambienti così freddi il vino dell'annata.

Ora non v' è chi non comprenda quanto ciò sia contrario alle leggi che trae seco lo studio della vita fisiologica del vino.

È risaputo, infatti, che il vino durante il suo primo anno di età, ed in minor grado anche in seguito, va subendo continue trasformazioni, mercè le reazioni che naturalmente avvengono fra i suoi componenti, risultato delle quali è ch'esso migliori continuamente, venga cioè pian pianino acquistando quella sapidità, quella rotondità di gusto, quel *bouquet* che caratterizzano un vino maturo. Questo periodo di maturanza del vino è tanto più lungo, quanto più esso è ricco di alcool e di acidi, come già dicemmo.

Ora perchè questi fenomeni possano verificarsi è necessario che il vino si trovi in un ambiente piuttosto tiepido, nel quale la temperatura oscilli fra il 15° ed il 20°.

Se voi un vino giovane lo tenete in un ambiente freddo, la cui temperatura stia al disotto di 15°, questo vino resterà sempre giovane, non diverrà *maturo,* ch'è quanto dire non isvilupperà tutti i suoi pregi, resterà cioè un vino imperfetto. Orbene è appunto ciò che succede ai vinicultori del Lazio i quali *ingrottano* il vino ancor giovane, il vino che non ha ancora sei mesi di età.

Questi vini ingrottati così presto, quando ancora non hanno compiuta la lenta fermentazione, sono vini, per dir così, abortiti, vini ai quali si è forzatamente impedito il loro processo evolutivo, risultato del quale sarebbe stato il loro sensibilissimo miglioramento.

Oltre a ciò, con questo ingrottamento così precoce, se da una parte si rendono impossibili le cattive fermentazioni alle quali potrebbe andare incontro il vino — causa della sua alterazione — bisogna riflettere dall'altra che si viene ad arrestare quel lento processo di fermentazione alcoolica che i vini giovani subiscono quasi sempre, e che per tal modo una certa quantità di zucchero resta in essi indecomposto, di maniera che, quando il vino vien tirato fuori dalle grotte per esser messo in vendita, è facile che la fermentazione si ridesti con grave pericolo della sua conservabilità. Ed invero questi vini giovani, o per meglio dire restati giovani per forza, usciti dalle grotte non possono viaggiare che per pochi chilometri di distanza, essendo assai facili ad alterarsi.

Il vino del Lazio, e specialmente quello dei castelli, non dovrebbe essere, secondo noi, portato in grotta mai prima del secondo anno di età. Generalmente questi vini hanno attitudine a maturare sollecitamente, e si può dire che al diciottesimo mese dalla loro fabbricazione essi hanno già spiegata una somma di pregi, da farsi seriamente raccomandare in commercio. È a questa epoca e non prima ch'essi dovrebbero passare nelle cantine di conserva, o grotte che dir si vogliano, quando cioè debbono conservarsi tali e quali sono per essere adibiti al commercio via via che vengono le richieste.

Questo sarebbe il modo per accreditare i vini del Lazio e per assicurare loro un esito stabile e sicuro su qualsivoglia mercato.

Ma di ciò tratteremo meglio nella parte 4.ª di questa monografia.

§ 3. — Anche in fatto di botti il Lazio vinicolo lascia molto a desiderare. Lascia a desiderare per la

loro costruzione, lascia a desiderare per la loro capacità, lascia a desiderare per la loro conservazione.

Per quanto abbiamo potuto saperne non ci consta che in tutto il Lazio si trovi una fabbrica di botti. La costruzione di esse si eseguisce in ciascun comune dagli ordinari falegnami.

Il legname adoperato è quasi sempre il castagno selvatico, raramente la quercia; qualche volta il gelso, il ceraso ecc. Le doghe sono ottenute a sega; tutt'alpiù qualche volta quando si tratta di doghe per fusti piccoli, vengono piegate a fuoco. A ciascuna botte si mettono quattro o sei cerchi in ferro, secondo la sua capacità. Non son pochi anche quelli, che, per una malintesa economia, adoperano cerchi in legno. Difficilmente le botti nel Lazio sono provviste di sportello, di maniera che ogni volta che si debbono aprire bisogna togliere il mezzule, e per far ciò è necessario tirar fuori i primi due cerchi. Quando poi si vogliono richiudere è necessario scendere la botte dal suo posto per restringerne bene i cerchi. A prescindere dal logoramento che questa continua manovra trae seco nelle capruggini e quindi dalla minor durata dei vasi, è un fatto che il lavoro di chiudere ed aprire, o *rifondare* e *sfondare* le botti, come si dice nel Lazio, diventa sommamente lungo e fastidioso, mentre quando esse sono munite di sportello a vite è addirittura cosa di un momento.

Oltre il foro per la spina ed il cocchiume, le botti del Lazio non hanno altre aperture.

Nel Lazio non si sogliono usare botti di grande capacità.

Più grandi di tutte si usano nel viterbese, dove peraltro è raro che arrivino ad una capacità superiore ai 20 ettolitri. La capacità media varia dai 9 ai 12 ettolitri.

Nei castelli romani e nel suburbio si usa generalissimamente un sol tipo di botte, e ciò perchè in questa plaga si usa vendere a botti, anzichè ad ettolitri. La botte normale dei castelli contiene Ett. 10, 56, pari a barili romani 16 $^1/_2$.

Per quante cantine abbiamo visitate nei castelli e nel suburbio, rarissimamente abbiamo trovate botti più grandi della normale; spesso ne abbiamo incontrate delle più piccole della capacità dai 2 ai 5 ettolitri, le quali vengono adoperate per i vini migliori.

Nel frosinonese si usano botti di tutte dimensioni, e non è raro, entrando in una cantina di trovarvi una gradazione di botti di tutte capacità dalle più piccole alle più grandi. I limiti estremi si possono fissare dall' 1 ai 20 ettolitri. Le più comuni peraltro hanno una capacità che varia dai 6 ai 10 ettolitri.

Anche in ciò che riguarda la conservazione delle botti i cantinieri del Lazio sono in generale abbastanza trascurati.

I più, vuotate le botti, le lasciano così aperte fintanto che non venga il tempo di riempirle. In tal caso, se la cantina è umida, come infatti lo è generalmente, si è più che sicuri che le botti ammuffiscono; se essa è asciutta, è facile ch' esse prendano di *secco* e di *asciutterella,* come si dice nel Lazio.

Coloro che sono più diligenti — ciò avviene più specialmente nei castelli — per conservare le botti usano un processo abbastanza curioso. Vi versano dentro dell'aceto forte nella proporzione di poco più di un litro per ettolitro, rotolano ben bene il vaso su sè stesso onde le pareti s'imbevano d'aceto; chiudono quindi con un buon tappo il cocchiume e lasciano così finchè non giunga il momento di riempire il vaso, avendo l'avvertenza di osservare ogni tanto se l'aceto

si è conservato forte, in caso contrario aggiungono nuovo aceto o *rinfrescano* la botte, come sogliono dire i cantinieri del Lazio.

Quando la botte si deve riempire, la lavano tre o quattro volte con acqua fresca, ed ecco fatto.

A chi considera bene questo processo di conservazione delle botti non può sfuggire quanto esso sia illogico e pericoloso. *Transeat* se prima di riempirle si risciacquassero le botti con liscivia o con dell'acqua di calce per portar via l'aceto; ma chi non vede del resto che le doghe messe lungamente a contatto coll'aceto finiscono per imbeversene in modo, che nessun mezzo è più capace di risanarle completamente? Noi non sappiamo capacitarci come qualche enologo stimato abbia potuto scrivere che questo processo è *privo d'inconvenienti*. Ma vogliamo anche ammetterlo, per dannata ipotesi. Certo però nessuno potrà negarci ch'esso non sia immensamente più costoso di quello semplicissimo ed efficacissimo dell'uso del fumo di zolfo ormai adoperato in tutte le cantine italiane razionalmente condotte.

Un pregiudizio assai grave per le sue conseguenze è assai diffuso nel Lazio in ciò che riguarda, diremo così, il buon condizionamento delle botti. Nel Lazio generalmente si ritiene che il *tartaro, gruma, greppo* o *ragia* — come lo chiamano anche in alcuni passi del Lazio — che incrosta le pareti interne delle botti non debba essere mai raschiato, perchè si ha la ferma convinzione che esso giovi al miglioramento dei vini.

È così che voi vedete in quasi tutte le cantine le pareti interne delle botti rivestite di tartaro nero, feccioso, il cui spessore qualche volta arriva anche a parecchi centimetri, e che i cantinieri si sforzano di

conservare gelosamente come se si trattasse di una materia preziosa!

Noi non crediamo opportuno di dovere spendere molte parole per dimostrare quanto sia infondata la credenza dei cantinieri del Lazio; diciamo loro soltanto una cosa ed è questa: si rechino nelle cantine di tutti coloro — e non son pochi — i quali nel Lazio stesso l'hanno rotta con questo vecchio pregiudizio, esaminino le loro botti, gustino i loro vini e si persuaderanno, che, a seguire il nuovo sistema di tenere le botti continuamente ripulite dal tartaro, c'è tutto da guadagnare e niente da perdere.

Infine diremo che nel Lazio sono pochi quelli che curano anche la pulizia esterna delle botti. È raro di vedere nelle cantine di questa regione botti che non siano esternamente ricoperte di muffe o quando meno di polvere; come pure è raro di vedere botti che non gemano in qualche punto del loro fondo anteriore.

§ 4. — Le botti nelle cantine del Lazio sono quasi sempre poggiate su travi di legno; qualche volta i sedili su cui esse sono piazzate sono costruiti in muratura, in qualche raro caso, dove il materiale abbonda, vengono adoperati per questo ufficio dei massi di pietra calcarea o vulcanica.

In quanto a macchine ed attrezzi enologici, le ordinarie cantine del Lazio ne sono quasi totalmente sprovviste. Cominciando dalle macchine più grandi, abbiamo già visto, parlando delle tinaie, quali specie di torchi antiquati generalmente si adoperino; abbiamo avuto occasione anche di dire, parlando dei travasamenti, come le *pompe da travaso* vi siano quasi del tutto sconosciute; egualmente abbiamo accennato già, e dobbiamo qui ripetere, ch'è dei *filtri* moderni per la filtrazione dei vini; peggio che mai infine ci tro-

viamo rapporto agli *enotermi* pel riscaldamento dei vini ed ai *vaporizzatori* per nettare le botti, che sono meccanismi non conosciuti nemmeno di nome nei paesi del Lazio.

Nè si può dire che le cantine del Lazio siano ben fornite in fatto di arnesi più piccoli, dei veri cioè attrezzi enologici propriamente detti.

Invero, nelle cantine laziali voi trovate tutt'al più qualche piccolo assortimento di spine di vecchio modello, qualche alzavino per gli assaggi, qualche tubo di gomma per i piccoli travasi, qualche collezione di piattelli di coccio per coprire il cocchiume, un po' di sugheri malcotti o crudi addirittura per i fori delle spine, qualche *mollettone* di feltro per le piccole filtrazioni, qualche mazzetto di fili di zolfo ecc ecc.

Tappi idraulici, colmatori, solforatori, valvole per botti, strumenti d'assaggio come *mostimetri, alcoolometri, acidimetri* ecc. *tira-olio, cava-turaccioli, mastice per botti, spine d'assaggio, eno-sifoni, tappi smerigliati, cemento idraulico, carbonato e solfito di calcio, bitartrato di potassa, acido tartarico, fermento* e tutta quell'altra serie di attrezzi e di sostanze che oggidì sono la suppellettile indispensabile di qualsivoglia buona cantina, sono cose quasi totalmente sconosciute dalla grandissima maggioranza dei cantinieri del Lazio.

Così pure coloro — e sono molti — che non sanno resistere alla smania di preparare delle piccole quantità di vini in bottiglia difficilmente si servono di *empi-bottiglie*, di *turatrici* e *capsulatrici;* difficilmente adoperano sugheri pastosi e ben cotti, che per lo più difendono dal contatto dell'aria con mastici o con ceralacca.

Ciò che s'incontra spesso nelle cantine, del Lazio è una serie di damigiane, sempre malamente impa-

gliate, o di *boccioni* senza paglia addirittura, i quali vengono adoperati per lo più o meno microscopiche produzioni di vini fini, per i quali si fanno servire anche i *fiaschi toscani* ed i *fiaschetti d'Orvieto*, i quali si sono ora bastantemente diffusi in molte cantine del Lazio.

Capitolo V.

Utilizzazione delle vinaccie. — Metodi di lavorazione. — Materiali che se ne ricavano.

§ I. — L'utilizzazione dei prodotti secondari della vinificazione è per noi il termometro col quale misuriamo il grado di avanzamento dell'industria vinicola in un dato paese.

È certo, infatti, che più i paesi sono innanzi nei processi tecnologici della vinificazione e meglio essi ne utilizzano i residui.

La regione laziale anche sotto questo punto di vista non si trova molto innanzi.

Non crediamo di dir cosa che si allontani molto dal vero dicendo che una buona metà delle vinaccie che si producono in questa regione vanno miseramente perdute per l'industria.

Invero sono moltissimi i paesi nei quali le vinaccie vengono addirittura sacrificate al letamajo, parecchi quelli nei quali vengono adoperate come alimento per il bestiame, molti quelli in cui esse vengono bruciate per averne della cenere, pochi soltanto quelli nei quali esse vengono raccolte e conservate convenientemente per essere adibite ad uso industriale.

Senonchè si potrebbe domandare: ma le vinaccie del Lazio hanno tal ricchezza in principii utilizzabili da esserci tornaconto a lavorarle industrialmente?

Per rispondere a questa giusta domanda bisogna che facciamo delle distinzioni.

Si sa che la ricchezza delle vinaccie sta in ragione diretta del tempo che le vinaccie stesse restano in fermentazione nel mosto; laonde la loro ricchezza dipende dai vari sistemi di vinificazione.

Ammesso questo inappuntabile principio, si comprende che nei paesi nei quali il mosto non si fa fermentare in nessuna guisa colle vinaccie e peggio ancora in quelli nei quali si usa assoggettare le vinaccie ad un dilavamento per la preparazione dei secondi vini o vinelli, si comprende, diciamo, che in tali paesi l'utilizzazione industriale delle vinaccie non possa costituire una buona speculazione.

In tali condizioni si troverebbero nel Lazio, tutto il basso frosinonese e buona parte del viterbese. In questi paesi realmente il miglior uso che si possa fare delle vinaccie è quello di farle servire all'alimentazione del bestiame, tenendole infossate con altri foraggi secondari nei *silos*.

Non così invece avviene in molti paesi del viterbese e principalmente poi nel suburbio e nei castelli romani, nei quali, come vedemmo già, si suole lasciare il mosto a contatto delle vinaccie per lunghissimo tempo.

Le vinaccie di questi paesi sono assai ricche di principii utili, come dimostrò analiticamente il valente Prof. Briosi alla R.[a] Stazione chimico-agraria di Roma.

Ecco quanto egli trovò dall'analisi di due campioni di vinaccie (l'uno di uve nere, l'altro di uve bianche) presi nel comune di Marino.

Principii utili ricavabili da un quintale di vinaccie del Comune di Marino.

QUALITÀ DELLA VINACCIA	ALCOOL	CREMORE	VINACCIUOLI	CENERE	AZOTO	MAT^e. AZOTATE
	litri	*chilog.*	*chilog.*	*chilog.*	*grammi*	*grammi*
Vinaccia di uve rosse	7,140	8,380	17,28	7,10	103,20	666,00
Vinaccia di uve bianche. , . . .	4,730	8,170	23,62	6,03	101,60	656,00
Differenza in più ed in meno . .	+2410	+0,210	−6,34	+1,07	+1,60	+10,00

Da questo specchietto rileviamo che le vinaccie dei paesi dei quali ci stiamo occupando sono assai più ricche in cremore che in alcool.

Invero, mentre la ricchezza in cremore delle vinaccie italiane si calcola che non superi il 6 o tutto al più il 7 %, i campioni da noi esaminati superebbero l'8 %, e mentre d'altra parte si ritiene per cifra media della ricchezza alcoolica delle vinaccie italiane l'8 %, nessuno dei due campioni in esame arriva a questa media.

Bisogna peraltro osservare che la ricchezza delle vinaccie varia sensibilmente col variare del loro stato di freschezza e conservazione, e bisogna osservare del pari che le analisi possono soltanto servire d' indizio per la quantità dei prodotti ricavabili dai processi industriali, essendovi sempre una perdita inevitabile dovuta all' imperfezione dei processi stessi d'estrazione.

Ad ogni modo, anche ragguagliando la perdita suddetta ad $^1/_3$, ecco quale sarebbe il valore di un quintale della vinaccia di uve rosse da noi presa in esame, tenendo conto soltanto dell'alcool, del cremore e dei residui della fabbricazione come concime.

Cremore di tartaro litri 5 1[2 a L. 2.	L. 11,00
Alcool litri 5 a L. 0,50	„ 2, 50
Residui	„ 0, 50
In tutto . . . L.	14, 00

Ed ammettendo che $1/2$ se ne vada per le spese di fabbricazione, benchè in verità esse non arrivino mai a questa aliquota, si avrebbe che un quintale delle vinaccie da noi esaminate varrebbe L. 7, 00.

Ed invero è questo appunto presso a poco il prezzo col quale vengono pagate oggidì dagli speculatori le buone vinaccie nei castelli romani. La differenza che abbiamo riscontrata fra la ricchezza alcoolica delle vinaccie di uve rosse e quelle di uve bianche è notevole, essendo di litri 2, 410. Ciò è naturale considerando che le uve bianche dei castelli sono in generale alquanto meno zuccherine delle rosse, e che i vini bianchi vengono svinati assai prima dei rossi.

Le uve bianche però contengono circa $1/4$ in più di vinacciuoli delle uve rosse. Ciò è da tenersi a calcolo qualora si volessero adoperare i vinacciuoli come alimento del pollame.

Senonchè i vinacciuoli possono essere adoperati a parecchi usi industriali e specialmente all'estrazione del tannino e dell'olio. Secondo gli studi fatti in Italia dal nostro D.r Grassi risulta che i vinacciuoli contengono dal 3 al 7 % di tannino secondo che hanno o non hanno fermentato col mosto, e dal 10 al 15 % di un olio ch'è più che buono per ardere.

In quanto alle ceneri, l'analisi del Briosi su riportata ci dice ch'esse si trovavano nella vinaccia da lui esaminata nella proporzione del 6 al 7 %. Ed anche questo è un dato più che utile a conoscersi nel caso che si volessero destinare le vinaccie alla preparazione della potassa.

Infine la stessa analisi ci mostra che la materia azotata e l'azoto, presi assieme, si possono ragguagliare a qualche cosa che si avvicina all'1 %, ed anche questa notizia è utile ad esser conosciuta quando nel peggiore dei casi si destinassero le vinaccie alla concimazione.

Da quanto siam venuti dicendo risulta dunque che le vinaccie, sotto qualunque punto di vista si considerino, costituiscono un prodotto secondario della vinificazione di grande importanza per i paesi che non le sciupano e che sanno profittarne, e che tali potrebbero essere anche per tutto il Lazio.

§ 2. — Ciò premesso, vediamo un poco come si utilizzino le vinaccie nella regione che abbiamo presa a studiare.

I paesi di questa regione nei quali meglio si curano e più si apprezzàno le vinaccie sono i castelli romani ed il suburbio; vengono poscia molti comuni del viterbese ed infine alcuni pochi del frosinonese. Ciò appunto è in relazione coi sistemi di vinificazione seguiti in queste diverse plaghe vinifere.

Assai stimate sono dai negozianti di simili generi le vinaccie dei castelli, e specialmente quelle del velletrano. Esse si quotano in media un anno per l'altro L. 5 a quintale, ma non sono rare le annate nelle quali si pagano le 6 o le 7 lire.

In questi ultimi anni specialmente vi è stata e vi è tuttora più che discreta ricerca per parte dei negozianti napoletani, i quali le trasportano nelle loro grandi distillerie di Nola, Marigliano, Castellamare ecc. ecc.

Assai meno stimate sono le vinaccie del viterbese e del frosinonese, intendiamo dir quelle colle quali non si è fabbricato vinello e che hanno fermentato col mosto. Esse vengono pagate 3 o 4 lire al quintale, al massimo 5.

Gli stabilimenti industriali del Lazio che attendono alla lavorazione dei prodotti secondari della vinificazione, comprese le vinaccie, sono oggidì ridotti a ben pochi.

Cinque sono soltanto le distillerie di 2ª catigoria, cioè con alambicchi di capacità complessiva superiore ai 10 ettolitri, che noi abbiamo in tutta la regione e si trovano precisamente nei seguenti comuni: Roma, Viterbo, Genzano, Grottaferrata e Monterotondo.

Abbiamo poi, o per meglio dire avevamo poichè a poco a poco vanno scomparendo tutte quante, una serie di piccole distillerie con alambicchi di capacità inferiore ai 10 ettolitri, le quali si trovavano disseminate in molti dei comuni della regione, e che, quantunque attendessero più che ad altro alla distillazione delle fecce, dei vini guasti e qualche volta anche dei vini non guasti quando i loro prezzi erano in grande decadenza, pure si occupavano in molti casi della distillazione delle vinaccie.

Oggidì queste piccole distillerie sono state smesse del tutto o restano lì in gran parte inattive, e la ragione non è difficile indovinarla.

Questa ragione risiede in gran parte nella gravezza della tassa sulla fabbricazione degli spiriti e più che altro sulle fiscalità veramente eccessive dalle quali la riscossione di questa tassa é accompagnata.

Ed invero noi crediamo che l'estrazione della sola acquavite dalle vinaccie, allo stato attuale della nostra legislazione sngli spiriti, sarebbe una speculazione molto azzardata.

Ma non è già l'aquavite il prodotto principale che si deve ricercare dalla distillazione delle vinaccie, sibbene il cremore, il quale, come abbiamo visto, rappresenta in esse un valore triplo o quadruplo dell'acquavite stessa.

Ora le piccole distillerie di antico modello, che in gran numero esistevano in questa regione, alcune poche delle quali soltanto restano attive ancora oggidì, o trascurano del tutto questo prodotto o l'utilizzano soltanto in minima parte, e quindi è chiaro come per esse l'industria si risolva in un guadagno talmente meschino, che rasenta quasi la perdita.

A queste ragioni di decadimento si è aggiunta poi quell'altra potentissima del forte aumento dei prezzi dei vini. Quando questi prezzi erano talmente bassi — e ciò è avvenuto fino a pochi anni fa — che conveniva più vendere l'acquavite che si ricavava dal vino, anzichè il vino stesso, allora tutti questi piccoli e preadamitici alambicchi della regione laziale, che in buona parte ora sono stati smessi, erano tutti attivissimi, consistendo quasi esclusivamente la loro lavorazione nella distillazione dei vini di 2.ª ed anche di 1.ª qualità, la cui produzione, chiusa entro il cerchio del consumo locale, rigurgitava da tutte le parti. Allora questa industria era floridissima ed assai lucrosa, e nessuno certamente avrebbe pensato a distillare vinaccie, quando non si faceva a tempo a distillare i vini.

In seguito, crescendo sempre i prezzi dei vini, le piccole distillerie ridussero il lavoro ai vini guasti, ai fondacci, aggiungendo a tempo opportuno a questo lavoro anche quello delle vinaccie.

Ed oggidì quelle poche piccole distillerie che ancora sono attive estendono a questi tre capi morti della vinificazione la loro lavorazione.

Le piccole distillerie, quelle cioè con alambicchi di capacità inferiore ai 10 ettolitri, che, stando ai risultati dell'Inchiesta Agraria, ancora resterebbero attive in questa regione, sarebbero le seguenti, distribuite nei comuni qui appresso indicati:

Circondario di Roma. — Fiano Romano, un alambicco; Olevano, tre; Ciciliano uno; Gerano uno; Castel Madama, due; Tivoli, quattro.

Circondario di Viterbo. — Faleria, Grotte di Castro, Proceno, Civitella, Capranica di Sutri, Canepina, Soriano, Vignanello, Vallerano, Cellere, Gradoli, Valentano, Vitorchiano, uno; Montefiascone, otto; Ronciglione, quattro; Bagnaia, due; Vetralla, tre; Toscanella, cinque; Viterbo, quattro.

Circordario di Frosinone. — Anagni, Serrone, Piperno, uno; Ripi, due; Frosinone, due.

Circondario di Velletri. — Segni e Monte lanico, uno.

Sarebbero dunque in tutto sessanta alambicchi. Peraltro a noi consta, che, dal giorno in cui le indagini dell'Inchiesta Agraria furono fatte fino ad oggi, per lo meno $^{1}/_{3}$ dei suddetti alambicchi sono restati inattivi, andando a raggiungere i trentacinque che già erano inattivi all'epoca dell'Inchiesta stessa. Di maniera che molto approssimativamente oggi in tutta la regione laziale si può dire che vi siano una quarantina di piccoli alambicchi attivi ed una cinquantina o poco più inattivi.

Sembrerebbe da queste cifre che l'industria della distillazione in questa regione non fosse in grande decadenza; eppure non è così; basta infatti notare la rapida decrescenza che si è verificata e si va verificando tuttodì nel numero degli alambicchi attivi per persuadersi del decadimento di questa industria, descrescenza che finirà per convertirsi in mancanza assoluta, se non si eseguiranno in tempo quelle trasformazioni d'industria, delle quali terremo parola nel paragrafo che segue.

§ 3. — I metodi adoperati per la lavorazione delle vinaccie si fondano tutti sullo stesso principio: quello

di far evaporizzare l'alcool in esse contenuto, far passare questi vapori attraverso un refrigerante per raccoglierli poscia condensati.

Senonchè la differenza degli apparecchi sta in ciò, che in alcuni di essi questo sprigionamento dei vapori idro-alcoolici delle vinaccie si fa avvenire per mezzo di un getto continuo di vapore, in altri si fa invece avvenire per mezzo del fuoco diretto.

Ora nella regione laziale tutti o quasi tutti gli alambicchi sono appunto foggiati sul secondo sistema, cioè a fuoco diretto.

I piccoli alambicchi di vecchio modello non sono formati da altro che da una caldaia in rame più o meno grande, ma sempre di una capacità inferiore ai 10 ettolitri. Questa caldaia trovasi piazzata sur un fornello. In questa caldaia vengono posti i prodotti da distillarsi; trattandosi di vinaccie, esse naturalmente vengono spappolate in una maggiore o minore quantità di acqua. Il fuoco per ottenere l'evaporazione dell'alcool dev'essere moderato e costante. I vapori idro-alcoolici, usciti dalla caldaia trovano sulla bocca di esse un recipiente pieno di acqua fredda nel quale cominciano a condensarsi; quindi passano attraverso un lungo tubo rivestito di un manicotto di latta entro il quale trovasi anche dell'acqua fredda, ed è appunto durante il percorso di esso che si completa la condensazione dei vapori. L'acquavite defluisce precisamente da questo tubo.

Si comprende peraltro che il prodotto di questa prima distillazione debba essere un'acquavite assai debole, o per meglio dire, una flemma addirittura.

Onde rettificare questo primo prodotto si suole ripassarlo di nuovo all'alambicco e così si ha un acquavite che segna in media 50° Gay-Lussac.

Con questo metodo primitivo evvi una perdita considerevole di acquavite, poichè molti vapori sfuggono alla condensazione e se ne vanno nell'atmosfera.

Presso a poco sullo stesso sistema sono impiantate le distillerie più grandi, quelle cioè con alambicchi di capacità superiore ai 10 ettolitri, delle quali la più grande di tutte è quella di proprietà del Cav. Francesco Montagna posta fuori di Porta Maggiore in Roma.

Senonchè gli alambicchi di queste distillerie sono assai più perfezionati. Essi posseggono, infatti, un *deflemmatore*, che condensa la maggior parte dei vapori non alcoolici e li fa ricadere nella caldaia; inoltre la condensazione dei vapori idro-alcoolici avviene a serpentino, che qualche volta è anche doppio. Oltre a ciò, essi sono muniti di *rettificatore*, di maniera che dalla prima distillazione, zenza bisogno di distillare le flemme, il che trae seco sempre una perdita nel prodotto, si ha già un acquavite superiore ai 50° Gay-Lussac.

Fin qui ci siamo occupati della distillazione dell'acquavite; ma, trattandosi di vinaccie, abbiamo visto che il prodotto principale è il cremor tartaro.

Ora con quale metodo le nostre distillerie utilizzano questo importante prodotto?

Ecco: con nostro sommo rincrescimento dobbiamo dire che non tutte le piccole distillerie della regione uniscono all'utilizzazione dell'acquavite quella assai più lucrativa del cremore.

Non così peraltro fanno le distillerie di maggior entità, le quali fanno grande assegnamento sull'utilizzazione del cremor tartaro.

Il modo col quale questo prodotto si ottiene è semplicissimo. Le *acque madri*, uscite dalla caldaia dell'alambicco e dal torchio nel quale si stringono le

vinaccie distillate, passano successivamente in una serie di piccoli tini in legname. Sulla bocca di questi tini si trovano fissati dei bastoni, appese ai quali, una serie di cordicelle annodate pescano in questi tini stessi. È su queste corde che si depositano i cristalli di cremore in un grado di purezza abbastanza soddisfacente.

Il maggior o minor reddito in cremore che si ha dalle vinaccie dipende da parecchi fattori.

Primo fra tutti il tempo maggiore o minore nel quale le vinaccie si fanno bollire entro la caldaia, nonchè la quantità d'acqua adoperata. Ormai è dimostrato che, ad ottenere il completo discioglimento del cremore che le vinaccie contengono, è necessario farle bollire in un volume d'acqua quadruplo del loro peso, cioè a dire che per ogni quintale di vinaccia è necessario adoperare quattro ettolitri d'acqua. Inoltre l'ebollizione deve avvenire assai lentamente ed a fuoco moderato. Più lunga è l'ebollizione, e maggiore è la resa in cremore. Ed ecco perchè per l'utilizzazione del cremore oggidì si è riconosciuto che valgono meglio gli alambicchi a fuoco diretto anzichè quelli a vapore.

Oltre a ciò maggiore è la resa in cremore quanto più è sollecito il passaggio delle acque madri dalla caldaia o dal torchio ai vasi di deposito. E ciò per quella proprietà che ha il cremor di tartaro di essere meno solubile a caldo che a freddo.

Infine la resa in cremore, come del resto anche quella in alcool, dipende molto dallo stato di conservazione delle vinaccie. Per questa ragione nelle distillerie ove si lavorano vinaccie, queste vengono conservate entro fosse in muratura coperte, stratificandovele e pestandole energicamente, in modo da scacciarne l'aria più che sia possibile.

Orbene a seconda che queste varie cure vengono

più o meno bene osservate, la resa in cremore è maggiore o minore, anche prescindendo dalla qualita della vinaccia. In media da noi possiamo ritenere che il reddito varii dal 3 al 8 %.

In quanto alla qualità di questi due principali e forse anzi unici prodotti che l'industria ricava dalle vinaccie in questa regione, certo non può dirsi ch'essa non lasci nulla a desiderare; tuttavia l'alcool, rettificato che sia, può essere utilmente adoperato sia nella concia dei vini, sia nella confezione di liquori di seconda qualilà; il cremor tartaro poi è un prodotto abbastanza purificato che contiene oltre il 60 % di acido tartarico.

Riguardo alla quantità di questi due prodotti che si ricava dalla distillazione delle vinaccie nella nostra regione, per vero dire le cifre offerteci dalle Agenzie dell'Imposte non ci sembrano accettabili ad occhi chiusi, poichè in queste cifre c'entrano anche i prodotti ottenuti dalla distillazione dei vini guasti e dei fondacci.

Ci sembra quindi di poterci accostare più al vero calcolando tale produzione nella seguente maniera.

Nella regione laziale si producono in media (1879-87) 1 029 966 ettolitri di vino all'anno, i quali dànno circa 285 614 quintali di vinacce, delle quali tutt'al più 1/4, ossia presso a poco 70 000 quintali vengono distillati. E calcolando la resa in alcool in media al 5 % e quella in cremore al 4 %, si avrebbe una produzione annua di spirito proveniente unicamente dalle vinaccie di ettolitri 3 500, e di cremore proveniente anch'esso unicamente dalle stesse vinaccie di Quint. 2 800.

Come si vede, non è una produzione assai rilevante che potrebbe essere per lo meno triplicata, qualora il Governo da una parte gravasse meno la mano su questa disgraziata industria, e gl'industrianti miglioras-

sero alquanto i processi tecnologici di fabbricazione, tenendo di mira principalmente l'estrazione del cremore anzichè quella dell' alcool, poichè oggidì è accertato che la distillazione delle vinaccie tanto maggiormente riesce proficua quanto più si sappia utilizzarne il cremortartaro, potendosi magari trascurare del tutto l'alcool e limitarsi alla completa estrazione del cremore, senza per questo fare un'industria che non sia abbastanza lucrativa.

È sotto questo punto di vista abbastanza nuovo per noi che vorremmo che tutti i nostri industrianti di queste materie considerassero la lavorazione delle vinaccie.

PARTE QUARTA

Vini e loro commercio

CAPITOLO I.

Pregi e difetti dei vini del Lazio. — Loro titolo medio alcoolico e grado acidimetrico. — Materie estrattive.

§ 1. — Non è certo cosa facile il parlare dei vini del Lazio, e ciò perchè sotto questo nome si debbono comprendere una serie di vini diversi per colore, per sapore, per aroma ecc.

In tutti quei paesi nei quali, come in questo, l'industria vinicola non ha saputo ancora fissare dei tipi ben netti ed invariabili, è cosa sommamente difficile il fare uno studio esatto sui pregi e sui difetti dei vini che in essi si producono.

Invero, quando da un paese all'altro, da una cantina all'altra dello stesso paese, e spesso in una stessa cantina le qualità dei vini variano da una botte all'altra, quando queste qualità diversificano spesso sensibilmente da un anno all'altro, ognuno comprende come debba essere compito scabroso il fornire notizie tali su questa materia, da potersi fare su di esse serio assegnamento.

Non ostante ciò, noi procureremo di rispondere meglio che sia possibile a questa parte importantissima del nostro programma, mettendo sotto gli occhi di chi legge tali notizie, da potersi, volendolo, formare un concetto abbastanza giusto sul valore dei vini di questa regione.

Ma nel fare ciò dovremo naturalmente considerare separatamente i vini di ciascuna delle tre grandi plaghe vitifere nelle quali abbiamo divisa la nostra regione, tenendo inoltre distinti per ciascuna di esse quelli bianchi da quelli rossi, quelli di pianura da quelli di collina.

Incominceremo dal frosinonese.

In questa plaga — avemmo già occasione di accennarlo varie volte nel corso dei capitoli precedenti — i vini che hanno grande prevalenza sugli altri sono i *vini bianchi cotti*. Si può ben dire che in tutto il basso frosinonese non si producano altri vini che questi, rappresentando i *vini bianchi crudi* ed i *vini rossi* una aliquota talmente limitata della produzione del paese, da non doverne tenere quasi nessun conto.

Nell'alto frosinonese abbiamo invece abbastanza generalizzata la produzione dei vini rossi e dei vini bianchi crudi.

I vini bianchi cotti del frosinonese sono vini il cui colore varia dal paglierino chiaro al giallo d'oro, di una limpidezza quasi sempre irreprensibile (quando, s'intende, siano fabbricati e curati a dovere), di un sapore più o meno intenso di bruciaticcio, o zucchero caramellato, il quale maschera qualsiasi altro gusto od aroma, di una forza alcoolica più o meno grande a seconda della maggiore o minore proporzione di cotto ch'essi contengono; sono vini secchi, ben diseccati, che resistono a viaggi anche abbastanza lunghi e che migliorano notevolmente invecchiando, perdendo in gran

parte il gusto di cotto, che costituisce l'appunto più grave che si possa fare a simili vini.

Invero questo sapore di cotto, se può piacere a bevitori dozzinali, ed esser tollerato dalla gente del paese avvezza a fare uso di vini simili, ripugna ai palati delicati ed a tutti coloro che non vi sono abituati, talchè fuori del paese d'origine, simili vini difficilmente trovano esito.

Ma il difetto principale di simili vini, non istà soltanto nel loro gusto sgradevole, che potrebbe anche forse esser tollerato, ma sibbene risiede negli effetti che essi producono a carico dello stomaco e della testa di chi li beve.

I vini cotti, infatti, si digeriscono assai più difficilmente dei vini crudi, ed hanno la perniciosa particolarità di mettere peso al capo, di *dar la spranghetta in testa,* come si dice comunemente, per il che bisogna berne con grande moderazione se si vuole evitare in parte questo malanno.

È ben vero che questo gusto di cotto viene pian pianino ad essere eliminato col tempo e che ordinariamente al terzo anno di età del vino esso è sparito quasi del tutto; ma chiunque rifletta che si tratta di vini da pasto di un valore abbastanza limitato, si persuaderà che il più delle volte non c'è convenienza ad aspettare tanto tempo prima di metterli in vendita.

I vini bianchi crudi del frosinonese, chiamati anche colà col nome di *vini ritornati,* differiscono sostanzialmente dai precedenti. Il loro colore è alquanto più carico di quello dei vini cotti, effetto della fermentazione in contatto delle vinaccie, e varia dal giallo d'oro all'arancione; essi sono abbastanza limpidi, benchè qualche volta non del tutto brillanti, hanno gusto netto, gradevole, tendente piuttosto all'amarognolo che al

dolce; in complesso sono dei discreti vini bianchi da pasto, ai quali se si può fare un appunto, è quello di essere forse un po' troppo leggieri, in modo che non sempre si può esser sicuri della loro inalteribilità durante lunghi viaggi.

Il vino rosso da pasto del frosinonese, che, come abbiamo detto, fabbricasi soltanto in apprezzabile quantità nella parte alta di questa plaga, è un vino che ha molto di comune coi vini rossi dei vicini castelli romani, dei quali terremo parola più appresso. È un vino di colore più meno carico, di sapore pieno e rotondo, tendente più all'abboccato che all'amarognolo, di una piuttosto limitata forza alcoolica, di una conservabilità infine alquanto problematica. In sostanza si potrebbe dire ch'è una buona stoffa di vino, ma confezionata male, in maniera che ne risultano più i difetti che i pregi, fra i quali difetti il più rovinoso di tutti è certamente quello della loro facile alterabilità. Questi vini aspettano ancora la mano del sapiente enotecnico, il quale sappia trasformarli dando loro quella franchezza di gusto, quella magrezza di sapore, quella scioltezza di tinta, quella indefinita conservabilità, quella marcata attitudine a migliorare mercè l'invecchiamento, che qualche intelligente produttore di questa plaga ha dimostrato coi fatti poter essi facilmente acquistare, in modo da non temere di farsi largo anche sui mercati lontani.

§ 2. — Anche pei vini della seconda plaga vitifera del Lazio bisogna fare parecchie distinzioni. Prima di tutto bisogna distinguere i vini dei castelli da quelli del suburbio. Tanto per gli uni quanto per gli altri bisogna poi naturalmente far la solita distinzione fra vini rossi e vini bianchi.

Ed incominciamo da quest'ultimi, prendendo le

mosse dai castelli propriamente detti, dove la produzione dei vini bianchi è alquanto superiore a quella dei vini rossi.

Tutti i vini bianchi dei castelli si possono rannodare a due tipi diversi: *tipo secco* e *tipo dolce* o *pastoso*, come si dice nel Lazio.

I vini del primo tipo sono vini ben tirati, limpidissimi, piuttosto leggieri e passanti, di un colore che varia dall'ambra chiara all'arancio, di un sapore asciutto, gradevole, tendente all'amarognolo, con un grazioso *bouquet* di uva matura, di una conservabilità infine abbastanza sicura.

Sono questi forse, allorchè sono ben fatti, i migliori vini dei castelli, vini coi quali si pasteggia abbastanza volentieri, e che siamo sicuri che incontrerebbero anche il gusto di molti paesi.

Per quanto sono apprezzabili questi vini altrettanto sono disprezzabili quelli del secondo tipo, la cui produzione è purtroppo assai diffusa nei castelli come in tutto il resto del Lazio.

Questi cosidetti vini pastosi o *vini di sapore,* come vengono anche chiamati nei castelli, sono proprio la negazione del vino da pasto.

E ciò perchè essi sono vini più o meno dolcigni, pesanti, densi in maniera che spesso filano come olio, di un color più o meno carico che varia dal giallo d'oro all'arancione, quasi mai perfettamente limpidi, niente affatto stabili, incapaci di resistere inalterati anche ai più brevi viaggi.

Ed è tutto dire che simili vini formino la delizia dei buoni abitanti del Lazio, dove incontrano assai più dei vini secchi!

I discendenti di Quirito amano pasteggiare coi vini dolci, che chiamano per questo vini pastosi!

De gustibus non est disputandum — è ben vero; quando si tratta però di gusti falsi, i quali non riguardano soltanto l'individuo, ma sebbene una regione, noi crediamo che sia dovere di chi, come noi, vuol guidare un'industria verso un avvenire migliore di combatterli, tanto nell'interesse dell'industria stessa, quanto nell'interesse della pubblica igiene.

Inquantochè nessuno potrà negarci che fino a tanto che l'industria vinicola è vincolata dalle pastoie di depravati gusti locali, sarà inutile sperare in un più o meno lontano progresso dell'industria stessa; come pure nessuno potrà negarci che l'uso dei vini dolci a tutto pasto non sia nocivo alla salute di chi ne beve.

Anche i vini rossi dei castelli romani lasciano molto a desiderare come vini da pasto.

Sono vini dozzinali, grossolani, di una tinta nera abbastanza intensa, di un sapore pieno piuttosto abboccato che astrigente, che spesso lascia dietro sè un leggiero gusto acetoso, densi, nutritivi come una cioccolata, di molto corpo, talchè basta berne due bicchieri per sentirne gli effetti, infine di nessuna stabilità e di facilissima alterabilità. Simili vini tutt'alpiù potrebbero passare per mediocri vini da *mezzo-taglio*, giammai come vini da pasto.

Eppure qui nel Lazio sono questi i vini rossi da pasto usati in quasi tutte le famiglie, e ricercatissimi poi in Roma dagli osti romani, i quali se ne servono per preparare con essi quelle più o meno medicamentose bevande alcooliche ch'essi impunemente fabbricano nelle loro segrete caverne del monte Testaccio!

Il difetto principale di questi vini è la loro instabilità. Per conservarli i vinicultori romani li cacciano ai primi tepori della primavera nelle loro *grotte*, che potrebbero piuttosto chiamarsi nevaje, nelle quali re-

stano fino al momento della vendita. Ma con ciò raggiungono fino ad un certo punto soltanto il loro intento perchè, a prescindere dal fatto che molti vini si guastano non ostante il loro soggiorno nelle grotte, tosto ch'essi ne vengono tirati fuori per essere adibiti alla vendita, nel più dei casi ammalano subito, o per meglio dire, lasciano scoprire quelle malattie che la bassa temperatura teneva latenti, e principalmente l'acescenza, ch'è come dire il peccato d'origine di quasi tutti i vini romani.

A questi difetti, diremo così, naturali di simili vini si aggiunge quel difetto, assai più comune in questi che in altri vini del Lazio, dell'adulterazione con sostanze più o meno nocive, come vedemmo con qualche dettaglio in uno dei passati capitoli.

Noi non sappiamo persuaderci come i vinicultori castellani non pensino ancora a trasformare tali vini in ottimi vini rossi da pasto da grande commercio, come intelligentissimi produttori di molti paesi dei castelli hanno dimostrato che può farsi con immenso vantaggio.

Il vitigno che dà il *genio* ai vini dei castelli è il cesanese, che non esitiamo a riconoscere come uno dei migliori vitigni italiani, e che osammo chiamare addirittura il nostro *pinot*.

Orbene con l'uva di questo vitigno, temperata con una certa quantità di uve bianche di buona qualità (trebbiano, buonvino, malvasia ecc.) si hanno dei vini con caratteri totalmenti opposti a quelli che ordinariamente si fabbricano nei castelli, vini leggieri, passanti, stomatici, delicati, morbidi, brillanti e smaglianti col loro caratteristico color rubino. Ad ottenere simili vini una riforma capitale peraltro è necessaria: quella di farli fermentare quanto meno è possibile, non più di

otto giorni, e colle vinaccie o sommerse, o riaffondate parecchie volte al giorno.

La fermentazione lunga colle vinaccie a continuo contatto dell'aria è la causa prima e più grave della grande inferiorità dei vini dei castelli nonchè della grande facilità colla quale essi vanno a male.

Non sarebbe forse ora che i vinicnltori dei castelli se ne persuadessero?!

I vini del suburbio si discostano alquanto dai vini dei castelli.

I vini bianchi da pasto hanno la caratteristica di essere molto asciutti e spesso aspri addirittura per sovrabbondanza di materia tannica, e quando provengono poi dagli orti e specialmente dai carciofeti contraggono un sapore amaro speciale che li deprezza notevolmente, anche perchè essi in tal caso risultano abbastanza ricchi di albuminoidi, dovuti all'abbondante concimazione che si dà agli orti con letame di stalla e scopature di città. Il migliore dei loro requisiti è quello di essere sempre limpidissimi.

I vini rossi poi sono alquanto più spogliati e meno grevi di quelli dei castelli, ma hanno un sapore sommamente acidulo, che alcuni vogliono attribuire all'imperfetta maturazione delle uve, ma che noi incliniamo a ritenere, col valente prof.r Ottavi, che debba dipendere dalla soverchia altezza alla quale si fanno elevare le ceppaje delle viti dal suolo, ragione della scarsa zuccherosità dei mosti e quindi della predominanza dell'acidità nei vini. A prescindere da ciò, peraltro in questo fatto deve avere anche la sua parte la lunga macerazione delle vinaccie nei mosti, che, come vedemmo, il suburbio ha in comune coi castelli.

Del resto, se questi vini si può dire che abbiano un pregio, questo consiste nella brillantezza e nella bel-

lezza del colore, che varia dal rosso rubino chiaro al granato e nella loro leggerezza per la quale possono essere tollerati durante il pasto assai più dei vini dei castelli.

§ 3. — Nella terza plaga vinifera della regione che andiamo studiando si può dire che siano i vini bianchi quelli che predominano, essendo la produzione dei vini rossi in questa plaga una produzione pressochè microscopica.

I vini bianchi del viterbese riescono generalmente limpidi, di un colore tra il paglierino e l'ambrato, asciutti, leggiermente amaretti, e bastantemente alcoolici, come vini bianchi da pasto. Sono inoltre abbastanza serbevoli, e benchè siano ordinariamente venduti entro l'anno della fabbricazione, anzi in gran parte nei primi sei mesi successivi, pure quando capita di doverli reggere per 2 o 3 anni (e ciò avviene in tempi di abbondanti vendemmie) essi non perdono per questo nessuno dei loro pregi, anzi ne acquistano qualcuno di più.

E ciò avviene massimamente in quelli ai quali si vuole aggiungere una certa quantità di *sapa*, i quali, mentre nel primo anno hanno quel disgustoso sapore di cotto, nel secondo e meglio ancora nel terzo anno di età lo perdono quasi del tutto, e quindi diventano vini da pasto più che discreti.

Se i viterbesi procurassero di dare ai loro vini bianchi qualche grado di più di forza per assicurarne la perfetta conservabilità durante i lunghi viaggi e rinunziassero in pari tempo a metterli in commercio tanto sollecitamente, noi crediamo che questi vini potrebbero incontrare il gusto di parecchi mercati.

Dei vini rossi da pasto del viterbese poco o nulla possiamo dire, non essendovi ancora tipi speciali generalizzati nel paese.

Il tipo che tende ora a diffondersi è il *sangiovese* che rassomiglia molto al *chianti* con qualche leggiera differenza in meglio forse anzichè no. Crediamo che questo sarà il tipo rosso che finirà per prevalere nel viterbese, e sarà un gran bene per quella plaga.

Anche il vino risultante dall'*uva spagna*, che si va anch'essa diffondendo in questa plaga, è un vino che ha dei pregi, e fra gli altri molto colore e molto corpo. Noi crediamo che mischiando quest'uva, in proporzioni da determinarsi, con sangiovese e con rossetto si debba ottenere un vino rosso da pasto di eccellente qualità. Consigliamo gli enologi del viterbese a fare delle prove in questo senso.

§ 4. — Fin qui noi ci siamo occupati dei vini del Lazio avendo riguardo soltanto alle varie plaghe vitifere di questa regione.

Ora bisogna considerarli da un altro punto di vista, da quello cioè della posizione delle terre nelle quali i vini sono prodotti.

È stato sempre detto — ed è un fatto indiscutibile — che in qualsiasi regione vinicola i vini di pianura differiscono sensibilmente da quelli di collina, come questi differiscono del pari notevolmente dai vini di montagna.

Orbene il Lazio non si sottrae neppur esso a questa regola generale.

Le differenze fra i vini di pianura ed i vini di collina della regione laziale sono più apprezzabili in quei paesi, come nel frosinonese e nel viterbese, nei quali sono in grande predominanza i vitigni di scadente qualità.

In tali casi si comprende facilmente, che, quando questi vitigni sono coltivati in collina in siti ben assolati, le uve maturano meglio, evaporano una certa

quantità dell'acqua ch'esse contengono in più, e quindi i vini risultano per lo meno discreti, mentre quando queste uve si trovano in pianura, e specialmente in pianure umide e fresche, i vini che da esse si ottengono riescono di qualità assai scadente.

Ciò avviene in ispecie coi vini bianchi del frosinonese e del viterbese, nei quali è addirittura marcatissima la differenza fra quelli di collina e quelli di pianura. Mentre i vini di collina, infatti, anche senza l'aggiunta di cotto, che maschera ogni pregio come ogni difetto del vino, se fabbricati con cura, possono riuscire dei vini abbastanza apprezzati sia per colore e sapore, come per serbevolezza, i vini di piano invece senza l'aggiunta di cotto riescirebbero vini scipiti, deboli, difficilmente serbevoli, vinelli insomma più che vini. Ed ecco perchè a questi vini di pianura si suole aggiungere una dose di cotto assai maggiore di quella che si aggiunge a quelli di collina, perchè il mosto cotto, oltre a rinforzarne il grado alcoolico, ci sembra che debba avere anche quest'altra proprietà abbastanza importante, di coagulare in gran parte le sostanze albuminoidiche che i vini di pianura in generale contengono in grande quantità. Altrimenti non ci sapremmo spiegare completamente la maggiore conservabilità dei vini cotti, a parità di titolo alcoolico, coi vini crudi.

Assai meno sensibile è la differenza fra i vini di colle ed i vini di piano nei castelli e nel suburbio. E ciò dipende, secondo noi da varie ragioni. E prima fra l'altre quella che, realmente in questa plaga vere pianure nel senso stretto della parola difficilmente si trovano coltivate a vigne.

Le vigne dei castelli, invero, sono poste in un dolce declivio che scende insensibilmente dai famosi colli Al-

bani e Tusculani verso la sottostante pianura della campagna romana e pontina.

Anche quelle poche vigne che da Velletri per andare verso Cisterna si trovano in quasi perfetta pianura, anche quelle che si trovano impiantate in quelle ridenti vallecole interposte fra le collinette dei castelli, godono mirabilmente dei baci del sole, che in quel suolo arido e poroso riverbera sul frutto posto a poca altezza da esso tanto calore, da obbligarlo ad una perfetta maturazione Ed ecco perchè anche i vini di queste contrade riescono essi pure vini di corpo e di forza.

Senonchè una certa differenza coi vini di collina vi si riscontra rapporto alla finezza, e ciò specialmente nei vini bianchi, i quali oltre, che riescono alquanto più dozzinali, sono anche meno serbevoli, effetto indubbiamente di una maggior quantità di sostanze azotate che i vini di pianura sempre contengono in confronto di quelli di collina.

Nel suburbio la differenza è alquanto più notevole che nei castelli. Invero, i vini provenienti dalle vigne che si trovano nella pianura lungo il corso del Tevere, cioè a dire fuori porta del Popolo, porta Angelica e porta S. Paolo sono assai inferiori per qualità a quelli provenienti dalle vigne schierate sui famosi *monti Parioli,* sulla schiena del celebrato *monte Verde,* od a ridosso della storica *porta S. Pancrazio.* Del resto uno studio comparativo fra i vini di pianura e quelli di collina, per quanto ci consta, non è stato ancora fatto in nessuna delle plaghe vitifere di questa regione. Di guisa che ci è giocoforza limitarci a queste poche notizie generali, non volendo azzardare proposizioni e giudizi campati in aria, senza che abbiano il loro fondamento in fatti ben accertati dall'esperienza.

Chiuderemo quindi questo breve paragrafo, coll'es-

primere il desiderio che la R. Stazione Chimico-agraria di Roma, la quale da molti anni si va occupando con amore dello studio dei vini romani, voglia in seguito tener conto delle differenze fra quelli di collina e quelli di pianura, onde illuminare i nostri vinicultori su questo punto alquanto oscuro dell'industria vinicola di questa regione.

§ 5. — Abbiamo avuto più volte occasione, durante il corso di questa monografia, di accennare a due dei difetti capitali dei vini del Lazio, la difformità e l'incostanza del tipo e la facile loro alterabilità.

Orbene a noi sembra che questi due argomenti meritino di essere alquanto illustrati.

Per la grande maggioranza dei vinificatori del Lazio questa espressione *uniformità e costanza del tipo* siamo più che persuasi che è una espressione tutt'affatto oscura.

Invero, si possono contare sulle dita quelli che adoperano qualche studio per fabbricare tutti gli anni un vino presso a poco simile ed a fare in modo che tutte le botti delle proprie cantine contengano la stessa qualità di vino.

In qualsiasi cantina del Lazio voi entriate, assaggiando otto, dieci, quindici botti di seguito è ben difficile che troviate che i vini in esse contenuti sono perfettamente eguali tra loro. Ciò succede più specialmente coi vini rossi.

Può darsi che incontriate una botte più chiara, un'altra più cupa, una più morbida, una più aspra, una più buona, una più cattiva, e così di seguito. Alle volte fra una serie di botti contenenti tutte vino asciutto, è possibile che ne troviate qualcuna contenente vino dolciastro, e viceversa.

Queste differenze, sempre dovute al caso, dimo-

strano nel modo più evidente ch'è la natura che opera invece dell'arte.

Se tanta difformità di vini incontrasi entro la stessa cantina di uno stesso proprietario, che dovremo dire se ci facciamo a paragonare fra loro i vini dei diversi proprietari di uno stesso comune, o quelli di comuni e di circondari limitrofi?

Giova confessarlo: sotto questo importante punto di vista il Lazio si trova nell'infanzia dell'industria vinicola.

I produttori non hanno smessa ancora quella sciocca ambizione di credere che ciascuno sappia produrre un vino superiore a quello degli altri. È per questo che, se voi girate per le cantine dei vari produttori di uno stesso comune, troverete un mosaico di vini, una gradazione di sapori più o meno diversi, i quali, benchè forse abbiamo un fondo comune, pure non sfuggono ad un palato intelligente.

Queste differenze s'aggravano anche di più se voi andate a paragonar efra loro i vini di comuni vicini. Chi non sa, per esempio, la differenza che passa fra i vini di Frosinone e quelli di Ceccano o di Ferentino, fra i vini di Anagni e quelli diPalia no o del Piglio, fra i vini di Velletri e quelli di Marino o di Genzano, fra i vini di Viterbo e quelli di Vignanello o di Montefiascone?

E che diremo poi, se mettiamo a raffronto i vini delle varie plaghe vitifere di questa regione?

Dai vini dei castelli romani a quelli dei circondari di Frosinone e di Viterbo c'è addirittura un abisso!

Questa è forse una delle più gravi mende dell'enologia del Lazio, ma non meno grave è quella delle differenze che i vini di questa regione presentano da un anno all'altro.

Invero, in questa regione si può proprio dire ch'è l'annata che fa il vino. Secondo che l'annata corre bene o male, il vino riesce più o meno buono o più o meno cattivo. I produttori in generale non fanno proprio nulla per fare sparire o per lo meno per attenuare queste differenze.

Nè l'uniformità, nè la costanza del tipo sono del resto cose che vengono ricercate gran che dagli attuali compratori dei vini del Lazio. Ed ecco perchè i produttori non vi mettono molta cura.

Ma chiunque non voglia fermarsi soltanto alla meschina situazione del momento, ma sibbene voglia spingere audacemente lo sguardo verso l'avvenire, deve comprendere quanto sia necessario pei vinicultori romani l'avvezzarsi a considerare questa questione dell'uniformità e della costanza dei tipi come una questione di primissimo ordine.

Nè crediamo che la soluzione di questo arduo problema vinicolo sia più difficile qui nel Lazio che in altre regioni.

Se vogliamo, in ciascuna delle plaghe vinifere del Lazio, in mezzo a quella gradazione di vini che abbiamo lamentata, c'è però qualche cosa per la quale essi si rassomigliano, c'è — diremo così — il fondo comune del quadro nel quale tutti insieme confusamente si trovano rappresentati.

Ciò dipende in gran parte dalla predominanza di un dato vitigno sugli altri, vitigno che nei castelli è il cesanese, nel viterbese è il rossetto ed il romanesco, nel frosinonese il trebbiano ed il bello, poichè è sempre vera la massima del Guyot, che "il genio del vino sta nel vitigno „.

Noi crediamo pertanto che con un po' di pazienza e di studio sia all'epoca delle vendemmie mercè una

giudiziosa mescolanza delle uve, e più ancora all'epoca dei travasi con opportuni tagli, dovrebbe riuscire tutt'altro che difficile il dare ai vini del Lazio quell'omogeneità d'impasto, quell'uniformità e costanza di carattere per le quali vanno celebrati i vini di alcune altre regioni del regno.

Dicemmo già che altro grave difetto dei vini del Lazio è la loro facile alterabilità.

Questo difetto è assai più rimarchevole nei vini dei castelli e del suburbio, anzichè in quelli del viterbese e del frosinonese. Le malattie principali alle quali i vini del Lazio vanno soggetti sono: l'*acescenza,* la *muffa,* il *secco* ed il *subbollimento.*

Malattia addirittura comunissima in questa regione è l'acescenza, tanto che non esitiamo ad affermare che una buona quantità dei vini del Lazio in capo all'anno va all'aceto! Fortuna che i bevitori di questa regione sembra che abbiano il palato per vecchia abitudine alquanto attutito, di guisa che non sempre essi avvertono questa malattia nei vini che bevono, anzi diremo che a moltissimi piace addirittura quel certo gusto acidulo dovuto ad una leggiera quantità di acido acetico, che si riscontra nei vini che prendono lo spunto!!

La ragione della frequenza di questa malattia nei vini romani noi la vediamo sia nel cattivo governo della fermentazione, sia in quel *vigore* (come dicono i cantinieri romani) che potrebbe chiamarsi addirittura *fortore* che acquistano le botti conservate col mezzo dell'aceto, come a suo tempo dicemmo.

I cantinieri romani si curano così poco di questa malattia, che difficilmente oppongono ad essa rimedi preventivi e curativi. I più ritengono che l'acescenza sia una malattia incurabile. E quando noi qualche volta

abbiamo coi fatti dimostrato il contrario servendoci del *carbonato di calcio chimicamente puro*, i cantinieri romani restavano a bocca aperta, come se si fosse trattato di un miracolo. Se questo mezzo curativo dello spunto, più che della vera acescenza, si diffondesse nelle cantine del Lazio, molti vini che ora vanno in rovina potrebbero salvarsi; ma meglio ancora farebbero i cantinieri del Lazio, se, abbandonando le viziose pratiche della lunga fermentazione all'aria aperta e della conservazione delle botti coll'aceto, eliminassero le cause principali che determinano questa terribile alterazione dei vini.

Anche la muffa ed il secco non sono malattie infrequenti nel Lazio. Esse sono abbastanza conosciute dai cantinieri, i quali chiamano la prima indistintamente coi nomi di *muffa, muffetta, muffaticcio* e la seconda con quelli di *asciutto, asciuttarella*, *sapore di legno*, ecc.

Sono queste due malattie che dipendono entrambe dalla cattiva conservazone delle botti e dalla irrazionale costruzione delle cantine. Fintanto che, o la soverchia umidità o la soverchia secchezza non siano eliminate dalle cantine romane, i cantinieri avranno sempre a che fare con queste due malattie.

Essi s'arrabattano a curare i vini affetti da queste alterazioni con diversi metodi empirici coi quali si arriva soltanto — non sempre però — a mascherare momentaneamente i disgustosi sapori della muffa e del secco, i quali peraltro ricompariscono indubbiamente più tardi.

Questi mezzi consistono nell' uso della mollica di pane caldo, delle fave e dell'orzo abbrustolito, oppure dei semi di pesco pestati ecc.

Consigliamo i vinicultori romani a servirsi dell'olio

d'ulivo dolce alla dose di 1/2 litro per ettolitro, essendo questo il rimedio più razionale e più sicuro contro queste due malattie, a meno che non si fosse sotto le vendemmie, nel qual caso consiglieremmo la rifermentazione sulle vinacce vergini dei vini attaccati da queste alterazioni, il che veramente suol farsi da molti vinicultori del Lazio.

Altra malattia che abbiamo detto essere abbastanza comune nei vini del Lazio è il subbollimento. Essa si riscontra assai più frequentemente nel frosinonese e nel viterbese anzichè nei castelli, ed è più facile che attacchi i vini bianchi che i rossi.

La causa principale di questa alterazione noi la vediamo nel tartaro vecchio e feccioso che suol lasciasi aderente alle pareti interne delle botti, nella trascuratezza dei travasi, nel non far nessun caso a vinificare da parte le uve guaste, nel non adoperare una giusta dose di fumo di zolfo prima di riempire le botti all'atto dei travasamenti.

I cantinieri romani chiamano *vino girato, rivoltato, subbollito* il vino affetto da questa grave alterazione, contro la quale essi non sogliono prendere provvedimenti, cercando tutt'al più di smaltire il vino sollecitamente, affinchè l'alterazione non proceda oltre.

Se i vinicultori del Lazio sapessero che in molti casi basta un travaso fatto a tempo in botte fortemente solforata per arrestare nel suo inizio questa malattia, molti dei loro vini che ora vanno miseramente perduti forse potrebbero essere utilizzati

A parecchie altre malattie vanno più o meno soggetti i vini del Lazio, ma a noi ci basti di avere accennato alle principali, e chiudiamo questo paragrafo esprimendo il desiderio, che, migliorati i processi di vinificazione, migliorati i locali ed i vasi di conserva-

zione del vino — come gia tutto induce a credere che dovrà avvenire fra non molto tempo — questa vergogna d'ingenti quantità di vini alterati che oggi è stampata sulla fronte dei vinicultori del Lazio, venga cancellata per sempre.

§ 6. — Fin qui abbiamo parlato dei vini del Lazio, intendendo di riferir sempre il nostro dire ai vini di grande consumazione, ai vini comuni da pasto cioè, che rappresentano per lo meno i $^{9}/_{10}$ della produzione vinicola del Lazio.

Senonchè anche nel Lazio si producono, benchè in piccola quantità dei vini fini e dei vini di lusso, dei quali è giusto dir qui qualche parola.

La produzione dei vini superiori da pasto potrebbe avere uno splendido avvenire nel Lazio e particolarmente in quella magnifica plaga vitifera che sono i castelli romani colle loro adiacenze.

Le uve di questa plaga, e particolarmente il cesanese quello affilano in ispecie, si prestano egregiamente alla fabbricazione di vini superiori, che non hanno niente da invidiare ai famosi bordeaux.

Ed invero presso qualsivoglia produttore dei castelli voi andiate, esso ha sempre da offrirvi qualche bottiglia di cesanese più o meno vecchio, fabbricato quasi esclusivamente per uso della famiglia e degli amici, bevuto il quale, voi non potete fare a meno di esprimere la vostra ammirazione pei vini del Lazio. Ma se voi domandaste di voler acquistare mille o due mila bottiglie di quell'istesso vino, quei proprietari vi riderebbero in viso, perchè essi ne conserveranno appena qualche centinaio soltanto per uso loro particolare.

Pochi, assai pochi, sono quei produttori i quali hanno fissata la loro attenzione sulla fabbricazione dei

vini fini per farne addirittura un'industria, ma gli esempi di questi pochi hanno chiaramente dimostrato che tale industria, non soltanto è possibile anche da noi, ma è oltremodo proficua ed onorifica e che potrebbe arricchire assai di più di quanto lo sono oggidì tutti i paesi che si stendono alle falde dei colli albani, tusculani, prenestini ed ernici.

Se il Lazio, o per meglio dire alcuni paesi del Lazio, hanno grande attitudine alla produzione dei vini fini da pasto, altrettanto non ci sembra di poter dire per i vini da dessert. Non già che nel Lazio non sia possibile la fabbricazione di eccellenti vini da dessert, poichè bisogna tener presente che questa regione trovasi più nell'Italia meridionale che in quella centrale; ma, se volessimo proprio dire che sarebbe quella dei vini da dessert un'industria confacente alle condizioni di questa regione, in verità non ci sentiremmo la forza di poterlo affermare, perchè non saremmo sicuri di dir cosa del tutto consona alla verità.

I tentativi seri fatti in questo campo sono ancora pochi ed i risultati non talmente certi, da poter incoraggiare a lavorare su questa via. Noi ci lusinghiamo peraltro che le prove siano ripetute in più larga scala perchè si possa riconoscere chiaramente fino a qual punto si potrebbe incoraggiare anche da noi la produzione di certi vini da dessert. Quel che certo si è che i vinicultori romani in generale non hanno un concetto chiaro sui vini da dessert.

Per essi vino da dessert significa un vino dolce, aromatico, o no, poco curandosi di quell'altro grande requisito dei vini da dessert che è l'alcool. Invero nel Lazio si fanno passare per vini da dessert certi vini dolci che hanno 10°, 12° % di spirito. Tali sono, per esempio, i *vini uso Orvieto* — delizia di tutti i figli di

Quirito — i *moscatelli*, il *cesanese*, il *trebbiano dolce* ecc. vini che noi non sapremmo davvero a quale categoria riportare, non potendosi dire vini da dessert perchè difettano di alcool, e non potendosi chiamare vini da pasto perchè contengono una più o meno forte dose di zucchero indecomposto.

Eppure, siccome nel Lazio simili vini sono ricercatissimi, ci vorrebbe un gran coraggio da parte nostra per isconsigliarne di punto in bianco la fabbricazione, la quale del resto non è molto estesa ed al certo insufficiente alla richiesta.

Un vino che veramente si può dire da dessert e che viene prodotto in quantità apprezzabile nel Lazio, e specialmente nel viterbese e nei castelli, è *l'aleatico*, che — bisogna convenirne — in questa regione riesce realmente di ottima qualità.

Un comune che produce in quantità abbastanza rilevante un aleatico di molta riputazione, è il comune di Gradoli che trovasi alle falde dei colli tiburtini.

In quasi tutta la regione, ma più specialmente nel viterbese, c' è si può dire una vera mania pei *vini santi.* Sono pochi quei proprietari, grossi o piccoli, che sanno resistere alla tentazione di fabbricare il loro botticino di *vino passito* col quale mandano in sollucchero i *compari* e gli amici del paese!

Chiunque sa che cosa voglia significare oggidì industria vinicola, comprende la ridicolaggine di queste produzioni microscopiche, che lasciano sempre il tempo che trovano, senza giovare menomamente al progresso dell' industria stessa.

Anche del discreto moscato si produce nel Lazio, ma in quantità più o meno insignificante.

C' è anche chi si vanta di fabbricare dello *champagne*, ma ancora siamo talmente lungi, non diremo

dalla perfezione, ma dai rudimenti dell'arte della fabbricazione dello *champagne*, che non mette conto addirittura di parlarne.

Infine, per quanto noi ne sappiamo, non ci consta che nel Lazio si fabbrichino *vini alcoolici asciutti* o *vini liquorosi*, od almeno non ci consta che si fabbrichino in qualità tale, da farne qualche conto.

In quanto ai *vermouths*, parecchi produttori hanno fatti dei tentativi di fabbricazione con più che soddisfacenti risultati; anzi qualcuno fra essi ne produce già in scala abbastanza vasta.

Noi crediamo che questa dei vermouths potrebbe essere un'ottima industria per molti paesi del Lazio, e segnatamente per quelli del frosinenese e del viterbese.

§ 7. — Per giudicare con piena coscienza i vini di una regione non basta fermarsi ai caratteri esterni od organolettici, ma bisogna andare a ricercarne anche quelli intrinseci. Questi ci sono svelati mercè l'analisi chimica dei vini, la quale fornisce all'enotecnico lumi tali, che, s'egli è avveduto, possono spianargli di molto la via per una buona vinificazione. Ecco perchè noi stimiamo importante fermarci alquanto sull'enochimica del Lazio, riportando quelle notizie che ci è stato possibile raccogliere in proposito.

La benemerita Regia Stazione Chimico-Agraria di Roma sin dal 1878 intraprese una serie di studi sui vini romani, studi che lodevolmente si vanno continuando anche oggi.

Ci serviremo di quelli finora pubblicati che riguardano le analisi dei vini del periodo 1878-81, ripartendo qui nel seguente quadro dei principali vini il titolo alcoolico, l'acidità e le sostanze estrattive, il glucosio ed il tannino.

Quadro A. **Analisi dei vini del Lazio.**

Provenienza	Qualità del vino	Annata	In un litro di vino: Alcool	Estratto secco	Acidità totale	Acido tannico	Glucosio
Suburbio	Bianchi da pasto	1878	10,70	21,2910	6,0430	1,4392	21,3735
"	" "	1880	10,20	11,5420	5,9620	0,5769	—
"	" "	1881	10,80	21,4560	5,5180	1,1404	60,6250
Media delle tre annate .	....	.,..	10.23	19,7663	5,8410	1,0520	49,9920
Suburbio	Rossi da pasto	1878	10,85	18,8350	5,8720	1,4252	—
"	" "	1880	10,92	22,2550	6,1450	0,7993	—
"	" "	1881	10,93	22,2130	5,7190	1,4990	—
Media delle tre annate .	....	....	10,90	21,0010	5,9120	1,2411	—
Media dei vini bianchi e rossi del Suburbio ...	..,.......	....	10,51	20,3861	5,8765	1,1065	49,9920

QUADRO B. **Analisi dei vini del Lazio.**

PROVENIENZA	QUALITÀ DEL VINO	ANNATA	IN UN LITRO DI VINO				
			Alcool	*Estratto secco*	*Acidità totale*	*Acido tannico*	*Glucosio*
Castelli Romani ed altri paesi adiacenti	Bianchi da pasto	1878	10,49	26,6900	6,3660	1,9250	—
" "	" "	1879	11,80	29,6960	5,9830	1,2312	—
" "	" "	1880	9,38	19,8200	5,9910	1,0042	—
" "	" "	1881	10,99	28,2350	5,7300	1,2786	—
Media dei quattro anni .	. . . . , . .	. . . .	10,66	26,1102	6,0150	1,3599	—
Castelli Romani ed aitri paesi adiacenti	Rossi da pasto	1878	10,83	24,0480	6,3550	1,4615	23,1780
" "	" "	1879	10,00	53,1260	6,2660	0,5908	37,8705
" "	" "	1880	12,70	30,4110	6.5510	1,6505	24,7650
" "	" "	1881	10,99	28,2350	5,7300	1,2786	34,2290
Media dei quattro anni .	. . . .	. . . .	11,13	33.9550	6,1680	1,2453	29,7510
Media dei vini bianchi e rossi dei Castelli ed altri paesi adiacenti . . .	. . . .	. . . .	10,89	30,0326	6,0915	1,3026	29,7510

Quadro C. **Analisi dei vini del Lazio.**

Provenienza	Qualità del vino	Annata	In un litro di vino				
			Alcool	*Estratto secco*	*Acidità totale*	*Acido tannico*	*Glucosio*
Viterbese	Bianchi da pasto	1878	10,80	19,1860	5,8330	1,0053	—
"	" "	1879	8,60	27.7800	5,9000	0,5908	14,6240
"	" "	1880	11,30	21,3500	5,6000	1,0042	—
"	" "	1881	9,32	19,8340	5,6000	1,7142	17,2200
Media dei quattro anni .	. . . .	. . . .	9,75	22,0500	5,5875	1,0786	18,4220
Viterbese	Rossi da pasto	1879	8.60	27,7800	5.9000	—	14,6240
"	" "	1881	12,00	27,4700	6,8000	1,6191	—
Media dei due anni	. . . .	. . . .	10,30	22,6200	6,3000	1,6191	14,6240
Media dei vini bianchi e rossi del viterbese. . . .	. . . .	. . . ,	10,02	22,3300	5,9437	1,3488	16,5230

QUADRO D. **Analisi dei vini del Lazio.**

PROVENIENZA	QUALITÀ DEL VINO	ANNATE	IN UN LITRO DI VINO *Alcool*	*Estratio secco*	*Acidità totale*	*Acido tannico*	*Glucosio*
Frosinonese	Bianchi da pasto	1878	10,00	18,9100	5,4000	—	—
„ „	Rossi da pasto	1878	9,90	15.8300	6,1000	1,0021	—
„ „	„ „	1880	13,17	35,5900	6,2000	1,6370	—
„ „	„ „	1881	12,00	21,0100	7,2000	1,1896	—
Media di tre anni	. . . .	. . . .	11,69	23,9660	6,5000	1,2760	—
Media dei vini bianchi e rossi del Frosinonese .	. . . .	. . . .	10,85	21,4383	5,9500	1,2760	—

QUADRO E. **Analisi dei vini del Lazio.**

PROVENIENZA	QUALITÀ DEL VINO	ANNATA	IN UN LITRO DI VINO				
			Alcool	*Eslratto secco*	*Acidità totale*	*Acido tannico*	*Glucosio*
Castelli Romani	Scelti da pasto	1878	11,85	41,7500	6,3200	2,1224	21,4817
Varie	Cesanesi	"	10.98	23,6546	6,0950	1,2111	30,3110
"	Trebbiani	"	10,40	30,7340	6.0900	1,4899	41,3025
"	Aleatici	"	10,81	51,6220	6,3525	2,1479	21,4819
Media dei vini bianchi del Lazio	. . . .	. . . .	10,28	21,4778	5,7108	1,1635	34,1613
Media dei vini rossi del Lazio	. . . .	. . . .	10,50	25,3980	6,2175	1,3471	22,1890
Media generale dei vini bianchi e rossi del Lazio.	. . . .	. . . .	10,39	23,4379	5,9641	1,2553	0571,82

Noi siamo alcerto ben lungi di voler dare un grande valore ai risultati delle analisi che abbiamo cercato di raccogliere alla meglio dai lavori finora pubblicati dalla R[a] Stazione Agraria di Roma, e ciò perchè questi risultati ancora non sono sufficienti per poter formulare un giudizio definitivo sui nostri vini.

Invero, le medie da noi riportate non sempre risultano da un conveniente numero di analisi di vini presi in tutti i comuni di ciascuna plaga viticola; qualche volta sono il risultato dell'analisi di soli tre o quattro vini di un solo comune.

Oltre a ciò, ognuno comprende che quattro anni di osservazioni non possono bastare a fornire un giudizio sui vini di una regione, tanto più perchè non sempre le analisi delle quattro annate riguardano vini degli stessi produttori, e fabbricati cogli stessi metodi, in modo da poter fare sicuro assegnamento sulle differenze che si verificano da un anno all'altro.

Per tutte queste ragioni noi ci limiteremo a fare brevissime osservazioni sui risultati fornitici dalle analisi che abbiamo riportate, fermandoci su quelle che ci sembrano avere maggior fondamento, perchè confermate dalle prove di vari anni di seguito fatte su ragguardevole numero di vini presi in diverse località.

Maggiore attenzione fra tutti i componenti del vino desta in generale il grado alcoolico. Ebbene i vini del Lazio, senza poter dire che siano vini assai ricchi di alcool, non può nemmeno negarsi che non ne siano provvisti a sufficienza, essendo la media generale del 10,39 una media soddisfacente per vini comuni da pasto.

Le analisi su riportate ci dicono poi che i vini più alcoolici sono quelli dei castelli che dànno una media del 10,89; vengono poscia quelli del frosinonese col 10,85, poi quelli del suburbio col 10,51 ed in ultimo

quelli del viterbese col 10,02. Questi risultati sono in armonia con quanto generalmente si ammette; solo la media dei vini del frosinonese ci sembra di qualche mezzo grado più alta di quanto l'opinione comune degli enologi loro accorda. Ciò si deve senza meno allo scarso numero di analisi fatte finora sui vini di quella plaga.

Osservando le medie alcooliche dei vini bianchi e rossi delle varie plaghe vitifere, troviamo costantemente che la media dei vini rossi è superiore a quella dei vini bianchi, la qual cosa è ammessa da tutti i vinicultori del Lazio.

In quanto all'acidità totale, osserviamo che in tutte le medie essa non è mai inferiore al 5 $^{00}/_{00}$ cosicchè si può ben affermare che i vini del Lazio non difettano di acidità. Ed anche qui si verifica il fatto che in tutte le medie i vini rossi hanno un'acidità alquanto superiore ai vini bianchi, il che è conforme alle leggi, diremo così, della statica vinicola. Sotto il punto di vista dell'acidità le analisi surriferite ci dicono che i vini del Lazio si seguono con quest'ordine decrescente: castelli romani, viterbese, frosinonese, suburbio. La differenza peraltro fra una plaga e l'altra è assai piccola, e forse può dipendere dal numero dell'analisi fatte per ciascuna di esse.

Degno di nota è il fatto che ci presentano i vini del Lazio rapporto all'acido tannico: le medie delle varie plaghe sono tutte superiori parecchio all' 1 $^{00}/_{00}$; ma il fatto caratteristico sta in ciò, che anche i vini bianchi hanno un per mille di acido tannico abbastanza elevato, di poco inferiore ed in qualche plaga, come nei castelli romani per esempio, addirittura superiore a quello dei vini rossi.

Questa particolarità del tutto speciale dei vini del

Lazio è degna di essere presa in seria attenzione dai vinicultori di questa regione, perchè può essere feconda di utilissime applicazioni pratiche.

Per ciò che riguarda le materie estrattive la media generale di 23,4370 è alquanto elevata per vini da pasto. Questa certa abbondanza di estratto secco nei vini romani si deve senza meno ad un' eccedenza di glucosio indecomposto, che più o meno si riscontra quasi sempre in essi.

I vini più ricchi d'estratto secco sono quelli dei castelli che hanno una media di 30,0326; vengono poi quelli del viterbese col 22,3300, quelli del frosinonese col 21,4383 ed infine quelli del suburbio col 20,3861. Questo risultato è conforme nell'opinione che il volgo ha dei vini del Lazio, ritenendosi da tutti che i vini dei castelli siano i più pesanti di tutti, mentre assai più leggieri sono quelli del suburbio, del frosinonese e del viterbese.

Una differenza abbastanza marcata si riscontra poi dal punto di vista delle materie estrattive fra i vini rossi ed i vini bianchi, essendo la media di quelli superiore parecchio in quasi tutte le plaghe alla media di questi, ciò ch'è in armonia coi diversi sistemi di fabbricazione degli uni e degli altri.

In quanto al glucosio infine non vogliamo azzardarci a fondare osservazioni sul ristretto numero delle determinazioni finora fatte in riguardo a questo importante elemento; quel che peraltro possiamo senza tema asserire si è che i vini del Lazio contengono quasi sempre una certa dose di glucosio indecomposto, dose ch'è assai maggiore nei vini del suburbio e dei castelli che in quelli del frosinonese e del viterbese.

Chiuderemo questo capitolo, esprimendo il desiderio che lo studio dei vini romani, già condotto a

buon porto dalla benemerita stazione agraria di Roma, venga completato, perchè allora soltanto i vinicultori di questa regione potranno attingere da esso ammaestramenti e norme per dare un più razionale indirizzo alla fabbricazione dei loro vini.

Capitolo II.

Prezzi medi decennali. — Centri di maggiore esito. — Località di più frequente invio e consumo. — Difficoltà nel commercio dei vini. — Rimedii.

§ 1. — Un elemento da tenersi in seria considerazione nello studio dei vini di una data regione è certamentente il prezzo al quale essi vengono venduti. Poichè è indubitato che lo scopo finale di chiunque si dedica alla manifatturazione dei vini, a prescindere da quei pochi dilettanti che lavorano soltanto per farsi onore, è quello di vendere il vino fabbricato al più alto prezzo possibile.

Ed è un fatto indiscutibile che fra il prezzo di vendita e l'attività dell'industria evvi relazione strettissima, da potersi asserire che questa cammina in ragione diretta di quello.

Invero, fintanto che l'elevatezza dei prezzi non alletta il produttore, questi non si muove e l'industria vinicola langue. Col crescere dei prezzi cresce il guadagno di chi produce, la produzione si spinge più rapidamente innanzi, cresce quindi il lavoro ed ecco che il bene si riverbera su tutti.

Non bisogna peraltro spingere fino all'ultime conseguenze questa legge economica, poichè in tutte le cose c'è un limite, passato il quale, l'equilibrio viene turbato.

Noi crediamo che in fatto di vini gli altissimi come i bassissimi prezzi siano egualmente nocivi tanto per chi vende che per chi compra e per chi consuma, e che la migliore condizione si verifichi quando la scala dei prezzi sia equa per tutti e quando le variazioni da un anno all'altro oscillino entro limiti piuttosto ristretti.

Ciò premesso, diamo uno sguardo al seguente quadro dei prezzi dei vini nell'ultimo decennio 1876-85 sulle quattro seguenti principali piazze del Lazio: Roma, Velletri, Viterbo, Frosinone:

Prezzi medii del vino nel decennio 1876-85 sulle principali piazze del Lazio per ogni ettolitro di vino.

PIAZZE	1876	1877	1878	1879	1880	1881	1882	1883	1884	1885	Media del decennio
Roma	44,75	63,02	75,62	45,36	44,92	53,38	62,59	57,79	53,15	57,29	55,78
Viterbo	16,59	37,20	39,02	25,91	22,68	32,53	35,62	32,92	—	—	30,28
Velletri	26,66	33,23	16,66	16,66	23,33	40,00	30,83	20,83	35,83	36,66	28,87
Frosinone	27.50	27,50	16,66	16,66	23,33	28,33	25,00	18,33	40,16	—	20,48
Media delle 4 piazze per ogni anno del decennio.	28,33	40,26	36,99	26,12	31,06	38,56	38,36	32,43	43,01	46,97	—
Media del decennio per le quattro piazze	....	....	....	....	....	....	....	....	....	....	33,65

Il quadro precedente è ben lungi dall'essere un quadro completo, e ciò sia perchè non bastano certo le mercuriali di quattro piazze, siano pur esse le principali, a fornire un criterio infallibile sui prezzi dei vini d'un'intera regione che comprende 227 comuni, sia anche perchè in questi prezzi sono amalgamati ogni sorta di vini tanto bianchi che rossi non usando i comuni di questa regione, per cattiva consuetudine, tener distinti i prezzi medii dei vini bianchi da quelli dei vini rossi.

Non ostante ciò, noi ci permettiamo di fare alcune osservazioni sui risultati fornitici da esso, limitandoci peraltro alle più salienti, a quelle cioè che saltano agli occhi di chi l'osserva.

Prima di ogni altra cosa questo quadro ci apprende, che il massimo prezzo i vini sogliono farlo sulla piazza di Roma, nella quale i prezzi alle volte sono doppi addirittura, ed alle volte si avvicinano ad esser doppi, di quelli delle altre piazze della regione, le quali per elevatezza di prezzi vengono in quest'ordine decrescente: Viterbo, Velletri, Frosinone.

Un'osservazione degna di nota che il quadro che abbiamo sotto gli occhi ci offre occasione di fare è questa: che i prezzi su qualsivoglia delle piazze prese in esame si succedono con una scala assai saltuaria.

Invero, prendendo la media delle quattro piazze per ciascuno dei dieci anni di osservazione, vediamo che da L. 28,33 si salta l'anno appresso a L. 40,26, quindi si va a 36,99 per riandar giù l'anno seguente alle 26,12, e così via via.

Questo gravissimo ostacolo ad un serio commercio vinicolo, e ch'è assai più accentuato nel frosinonose e nel viterbese che nei castelli e nel suburbio, è una delle prove più convincenti delle difficili condizioni nelle

quali versa il commercio vinicolo in questa regione, commercio che vive alla giornata e ch'è regolato unicamente dalle vicissitudini delle stagioni e dal capriccio degli osti di Roma, che sono i despoti di tutto il meccanismo vinicolo della regione laziale!

Ciò non ostante, se, bilanciato un anno coll'altro, si prendono le medie dei prezzi dell'intero decennio, si vede che di fronte ai vini a cui si riferiscono, esse non sono basse e ciò massimamente per la piazza di Roma, ch'è forse una delle poche piazze del Regno nelle quali i vini finora si sono mantenuti in continuo sostegno.

§ 2. — Abbiamo già avuta occasione nel corso di questo lavoro di fare qualche accenno alla straordinaria importanza che ha la piazza di Roma come centro di esito e di consumo del vino.

Volere o non volere, in Roma vivono più di trecento mila persone, ciascuna delle quali quando siamo in capo a sera il suo bicchiere di vino bene o male ha voluto gustarlo.

In Roma l'abitudine del vino è generalizzata fra tutte le classi sociali, dall'aristocratico al borghese, dal borghese all'operajo. Roma è forse la sola città d'Italia dove si può proprio asserire che il prezioso liquore di Bacco si è democratizzato. Il numero di spacci di vino *(osterie)* che sono aperti al pubblico in Roma non viene superato da nessun'altra città d'Italia, ed è superiore a quello di molte delle grandi metropoli d'Europa. Pei buoni figli di Quirito l'osteria è il più allegro ed il più geniale ritrovo serale. Chi si reca a Roma una delle tante cose che non può fare a meno di osservare è questa: che i caffè sono quasi sempre deserti, mentre le osterie sono quasi sempre popolate. I romani alla nera tazza di caffè preferiscono un buon

bicchiere di vino, ed in ciò ci sembra che non abbiano torto. Solo che spesso invece di uno ne tracannano parecchi di bicchieri, e ciò specialmente nei dì di festa, nei quali le osterie in generale, e quelle suburbane in particolar modo, sono addirittura prese d'assalto. Ciò dimostra all'evidenza che un certo quale stato di agiatezza si va ogni giorno più diffondendo nella capitale del Regno e che sono addirittura fuori di luogo i rimpianti che la vecchia generazione che tramonta si ostina a fare dei tempi passati.

Da una statistica pubblicata dalla Soprintendenza del Dazio-Consumo di Roma rileviamo, che nell'anno testè scorso 1885 si consumarono nella città di Roma 507,488 ettolitri di vino, il che significa che ciascuno abitante consumò più di 170 litri di vino, mentre la media del consumo annuo per ciascuno abitante del Regno è di litri 125. Si può ben dire dunque che Roma è la città nella quale, in proporzione degli abitanti, si consuma maggior quantità di vino delle altre città di Italia. E si noti che questo consumo va ogni giorno più aumentando, perchè in Roma cresce con allarmante proporzione la popolazione, cresce il lavoro, cresce l'agiatezza e cresce il consumo di tutti i generi, e primo fra tutti quello del vino.

Se il Lazio dovesse da solo fornire a Roma tutto il vino che le occorre, la sua produzione totale non sempre sarebbe sufficiente al bisogno.

Invero ecco, secondo le ultime statistiche pubblicate, quale fu la produzione vinicola del Lazio nel novennio 1879-87.

Anno	*Quantità in Ettolitri*
1879	769.050
1880	740.629
1881	476,477
1882	700.086
1883	915.034
1884	677.551
1885	1.010.105
1886	1.834.748
1887	2.156.019
Media del novennio	1.029,966

Senonchè in Roma, oltre i vini del Lazio, affluiscono vini da ogni altra regione d'Italia in quantità assai rilevanti, e ciò specialmente in questi ultimi anni, nei quali noi abbiamo avuti raccolti di vino assai scarsi.

Ecco riassunto in un quadro il vino entrato in Roma nell'ultimo triennio, tenendo distinte le cifre dei paesi posti fuori della regione da quelli della regione stessa.

Numero degli ettolitri di vino entrati in Roma nel triennio 1883-85.

Annata	Provenienza		In tutto
	da tutte le regioni meno che dal Lazio	dal solo Lazio	
1883	332,031	172,506	505,537
1884	317,763	167.220	574,088
1885	343,116	164,372	507,488
Media del triennio	327,333	164,699	529,037

Da questo quadro appare che $^1/_6$ circa della produzione vinicola del Lazio viene consumata sulla piazza

di Roma, e che a fornir questa entrano per $^2/_3$ circa le altre regioni del Regno.

Stante dunque la vicinanza di sì grandioso centro di consumo, è ben naturale che l'obbiettivo di tutti o quasi tutti i produttori del Lazio sia Roma, è ben naturale ch'essi non si curino di cercare altro sfogo alla loro produzione fintanto che trovano ad esitarla a prezzi convenienti su una piazza assai vicina.

Senonchè bisogna assolutamente persuadersi che questa *cuccagna* — ci si perdoni se per esprimerci meglio la chiamiamo così — non è per essere duratura.

Una concorrenza formidabile si va facendo, e tende ogni dì più a diventare schiacciante, ai vini del Lazio sulla piazza di Roma per parte delle provincie meridionali e della Sicilia più specialmente.

Effetto immediato di questa concorrenza è il rinvilio dei prezzi, che se non si è verificato finora, ciò non toglie che non possa verificarsi in appresso quando le vendemmie fossero ritornate dappertutto normali, come già il raccolto in corso ci autorizza a prevedere.

Ora noi domandiamo a quelli dei nostri produttori i quali fondano ancora le loro speranze unicamente sul mercato di Roma: vi sentireste voi in forza di sostenervi ancora quando i prezzi dei vini sul mercato di Roma fossero ribassati di $^1/_3$, della metà magari di quanto questi vennero quotati ordinariamente finora?

Noi crediamo, che, se mai ciò avvenisse, tutti quei produttori del Lazio i quali ora non vivono che contando sulla piazza di Roma, vedrebbero da un giorno all'altro togliersi di sotto i piedi la base della loro industria, di guisa che dovrebbero irremisibilmente andare in rovina.

Orbene a noi incombe il dovere di mettere in guar-

dia i produttori del Lazio, asserendo che questo pericolo è tutt'altro che lontano.[1]

Si ha tempo a dire che i vini del Lazio non soffrono concorrenza sulla piazza di Roma perchè saranno più ricercati e più ben pagati dai romani, i quali li preferiscono a tutti gli altri vini.

Queste sono storielle. I gusti si modificano col tempo, ed in fatto di vini Roma ce ne offre il più splendido esempio.

Quando quindici anni fa quel valoroso ed audace negoziante di vini toscani ch'è Raffaele Caselli introdusse il primo fiasco di vino toscano in Roma poco mancò che non fosse preso per pazzo!

Ebbene, oggidì chi non sa che in Roma le fiaschetterie toscane si contano a centinaja e che il fiasco toscano adorna la tavola di migliaja di famiglie della Città dei Cesari?

Egual cosa dicasi di altri vini tanto del settentrione e del centro che del mezzogiorno e della Sicilia, i quali, mentre dieci o quindici anni fa erano conosciuti appena appena di nome in Roma, oggidì vi sono bevuti in gran copia tanto dai romani per nascita, quanto dai romani per elezione!

Questo risultato lo si deve senza meno in grandissima parte alla straordinaria e continua immigrazione che da ogni angolo d'Italia è avvenuta ed avviene verso la capitale del Regno.

Questa vantata predilezione dei romani pei vini del Lazio potrà essere accampata ancora per qualche altr'anno come una ragione ad acquietarsi dello stato presente, fintanto che le ubbie che trae seco la vecchia generazione che tramonta non siano svanite con essa;

[1] Purtroppo dal momento in cui scrivevamo queste parole fino ad oggi questo pericolo si è andato sempre più avvicinando!

ma di fronte ad un fiume di vini che piovono a Roma da ogni parte d'Italia, vini adatti a tutti i gusti ed a tutte le borse, noi non sappiamo se gli abitatori dell'alma Città staranno ancora a far distinzione fra vini del Lazio e vini d'altri paesi, quando trovano questi, se non superiori, per lo meno niente affatto inferiori a quelli per la qualità e più accessibili per il prezzo.

I vinicultori del Lazio debbono assolutamente smontare dalla falsa ed orgogliosa idea dell'eccellenza della loro produzione di fronte a quella di altri paesi viniferi; bisogna che si persuadano che sul grandioso mercato di Roma la lotta tende a stabilirsi unicamente sulla base dei prezzi, e che da questa lotta finirà per riuscire vittoriosa quella regione che si troverà al caso di fare sui prezzi le maggiori concessioni.

§ 3. — Ma se Roma è un immenso centro di esito e di consumo pei vini del Lazio, certo esso non è il solo a dare sfogo alla produzione vinicola di questa regione.

Per tutti i 227 comuni del Lazio grandissima importanza ha il consumo locale sul posto stesso nel quale il vino viene prodotto o poco lungi di lì.

Invero, la produzione vinicola del Lazio è appena sufficiente ai bisogni della sua popolazione, giacchè, per 836 704 abitanti che il Lazio conta, esso non dispone che di 1 029 966 ettolitri di vino all'anno, ossia di 120 litri di vino circa all'anno per ogni abitante, cifra di poco superiore a quella che la statistica accorda a ciascun abitante del Regno.

Diciamo ciò per viemmeglio dimostrare come la nostra regione, allo stato attuale della sua produzione vinicola, possa avere nel consumo locale un facile sfogo ai suoi prodotti.

Ed in verità, benchè su questo punto ci manchino le statistiche, possiamo asserire che $^{9}/_{10}$ dei vini del

Lazio vengono consumati entro la regione stessa, mentre tutt'al più $^{1}/_{10}$ si può calcolare ch'esca fuori da essa.

Aggiungiamo anche che dei $^{9}/_{10}$ suddetti per lo meno la metà viene consumata entro le mura dei comuni stessi nei quali i vini vengono prodotti.

I paesi che hanno una produzione esuberante pei loro bisogni la riversano su quelli limitrofi nei quali il consumo è superiore alla produzione. Questo invio di vino avviene attivissimo fra Roma ed i castelli romani, ed in minor proporzione fra Roma ed i comuni più viniferi del viterbese e del frosinonese. I castelli romani ed il frosinonese forniscono di vino la zona maremmana che si trova a sud di Roma e che ne produce in piccola quantità, mentre il viterbese ne fornisce a quella che si trova a nord di Roma, che di vini ne produce anche meno dell'altra.

I paesi nei quali si fa maggior consumo dei vini nel Lazio, a prescindere da Roma che da sola vale senza meno più di tutti gli altri presi assieme, sono nel frosinonese, Alatri, Frosinone, Anagni, Piperno, Ferentino, Ceccano; nei castelli, Velletri, Albano, Frascati, Genzano, Grottaferrata, Marino ecc; nel viterbese, Viterbo, Montefiascone, Ronciglione, Soriano, Civitacastellana, la Manziana; nella zona marittima, Sezze, Terracina, Civitavecchia, Corneto-Tarquinia ecc.

I pochi vini del Lazio che vengono consumati fuori della regione sono piazzati per lo più nelle limitrofe provincie di Grosseto e Perugia; qualche carro prende anche la via di Napoli per fermarsi nella provincia di Caserta, ma si tratta di quantità quasi inapprezzabili.

In quanto all'invio verso i paesi esteri, la grande maggioranza dei produttori del Lazio sono ancor lungi le mille miglia soltanto dal pensarvi; ciò non toglie peraltro che non vi siano anche nel Lazio coraggiosi pro-

duttori ed intrepidi industrianti i quali con tenace costanza sono riusciti a fare apprezzare alcuni vini del Lazio sui mercati stranieri e ad avviarne assai bene un'abbastanza importante commercio d'esportazione; degli uni e degli altri diremo brevemente nel capitolo che segue.

§ 4. — Da tutto ciò che siamo venuti precedentemente esponendo si comprende che il commercio vinicolo del Lazio è un commercio piuttosto ristrettivo, trattandosi ordinariamente di transazioni fra comuni della stessa regione o tutt'al più fra regioni tra loro vicine.

È naturale che tale scambio non possa considerarsi che come un piccolo commercio a dettaglio di limitata importanza.

Ed invero basta osservare i mezzi coi quali questo scambio si pratica per convincersene tosto.

Abbiamo detto che il maggior contingente dei vini dal Lazio affluisce verso Roma. Orbene dai castelli, dal viterbese e dal frosinonese il vino viene trasportato a Roma per mezzo dei tradizionali *carretti* entro i cosidetti *barili romani* da litri 60 l'uno, di cui ciascun carretto può tutt'al più trasportarne dodici o quindici. E non sempre le distanze da percorrere sono brevi; poichè Velletri, Genzano, Marino, e peggio ancora Viterbo, Vignanello, S. Martino, Bagnaja, Montefiascone, Anagni, Paliano, Ferentino, Frosinone, che sono i paesi dai quali più comunemente i vini emigrano per Roma, sono comuni che distano chi più chi meno parecchie diecine di chilometri da questa città.

Da ciò si comprende, che, per quanto sia continuo ed abbastanza esteso il lavoro che questi primitivi mezzi di trasporto fanno, pure la loro limitata capienza e, più che altro, la loro limitatissima velocità ci persuadono

che lo scambio che per essi avviene debba essere cosa di non ragguardevole entità. Dicendo ciò, noi non vogliamo certo asserire che questi mezzi di trasporto non possano rendere utili servigi, poichè quando si tratta di piccole distanze riconosciamo anche noi che il servirsi di essi può tornare economicamente vantaggioso; quel che vogliamo far notare è questo, che questi piccoli mezzi di trasporto si vanno rendendo ogni giorno più inadatti a trasportare sui grandi mercati, come tende a diventare quello di Roma, ingenti masse di vino con quella celerità, con quella sicurezza ed in quelle buone condizioni che il commercio richiede.

I grandi centri vinicoli che fanno concorrenza ai vini del Lazio sul mercato di Roma hanno due vie aperte, quella di terra e quella dell'acqua, servendosi delle quali i vini dei più lontani paesi giungono a Roma forse con maggior celerità e con maggior economia di quella che possono giungervi i vini di Viterbo, di Frosinone e di Velletri, trasportati con preadamitici carri. Date queste condizioni, ognuno comprende quanto il far concorrenza ai vini forestieri sulla piazza di Roma debba diventare cosa difficile.

Il primo bisogno dunque di questo commercio, del tutto interno, che noi certo nè sapremmo nè potremmo recisamente sconsigliare, consiste, secondo noi, nei mezzi per fare affluire in Roma da ogni parte del Lazio i vini con celerità e colla minima spesa possibile.

Il Lazio possiede una linea ferrata che lo traversa per lungo. Orbene ciò che, nell'interesse dello sviluppo del commercio dei vini, a noi sembrerebbe necessario sarebbe una serie di linee trasversali, per mezzo delle quali i più importanti centri vinicoli fossero riallacciati alla linea longitudinale suddetta.

Fra queste linee noi ci limiteremo ad accennare a

quelle, per le quali sono già avanzate le trattative. Prima per ordine d'importanza, considerata anche dal punto di vista vinicolo, mettiamo la Roma-Viterbo, poichè, quantunque Viterbo sia stata recentemente provvista di ferrovia colla Viterbo-Attigliano, pure questa linea è ben lungi dal rispondere completamente ai bisogni agricolo-industriali, e specialmente vinicoli, di quella ricca regione.

Un'altra linea importante anche dal punto di vista vinicolo è la Velletri-Terracina, poichè questi sono due centri vinicoli di grande importanza per il Lazio.

Finalmente anche la Frosinone-Isola-Sora ha una certa importanza anche dal lato vinicolo, poichè potrebbe aprire uno sfogo ai vini del frosinonese verso il circondario di Sora, ed anche verso quello di Avezzano, dove si trovano paesi che difettano parecchio di vini.

Ma a queste linee principali di comunicazione sarebbe necessario che si riallacciassero parecchie altre linee secondarie a *sistema ridotto,* per mezzo delle quali si andasse a cercare il vino proprio sul posto ove si produce. Accenneremo di volo quelle che ci sembrerebbero più importanti.

Una linea assai importante ci sembrerebbe quella che riallacciasse i principali castelli romani fra loro per ricongiungerli per mezzo della Frascati-Roma a quest'ultima città.

Altra linea tramviaria che potrebbe riuscire assai utile per il commercio vinicolo sarebbe, secondo noi, quella che, partendo dalla stazione di Valmontone, abbracciasse Palestrina, Genazzano, Paliano, Anagni, tutti comuni eminentemente viniferi.

Finalmente un'altra linea di tram a vapore, che potrebbe essere anche utile al commercio vinicolo di questa regione, sarebbe la Frosinone-Piperno-Terracina.

Accennando a tutte queste vie di comunicazione, noi non ci lusinghiamo certo ch'esse possano aprirsi tutte quante da un giorno all'altro; quel che però abbiamo di mira con questo semplice accenno è che, quando si dovessero aprire nuove linee o ferroviarie o tramviarie che tocchino il suolo di questa regione, fra i criterii direttivi nel tracciarne il percorso, non siano trascurati quelli che direttamente riguardano gli interessi vinicoli di essa.

§ 5. — Ma, pur accordando la debita importanza al consumo ed al commercio interno, noi non sappiamo dipartirci dal nostro concetto prefisso sull'incremento di un serio commercio d'esportazione dei vini del Lazio.

Finora questo concetto non è comune che a pochissimi produttori e negozianti di vino di questa regione, la grandissima parte di essi accontentandosi dello spaccio che più o meno facile, più o meno rimunerativo si ha in paese, e non sognando neppure lontanamente a far viaggiare verso paesi stranieri i vini ch'essi producono.

Eppure se essi avessero il coraggio di guardare di fronte l'avvenire, se spingessero lo sguardo alquanto più in là del ristretto orizzonte commerciale dei loro paesi, non istenterebbero ad accorgersi ch'è assai grave la loro situazione e che soltanto nello sviluppo di un esteso commercio di esportazione essi possono trovare la loro salvezza non solo, ma anche la loro fortuna.

In Italia l'estensione dei vigneti aumenta con progressione allarmante e con essa aumenta anche in proporzione la produzione vinicola; di maniera che, se altre gravi calamità non s'aggiungono a quelle già moltissime dalle quali la vite è bersagliata, ci sembra che non dovremmo essere lungi gran cosa da una produzione annua che s'aggiri fra i 35 ed i 40 milioni di et-

tolitri di vino, produzione che coi celeri e comodi mezzi di trasporto che possediamo inonderà di qui a qualche anno tutto il paese. Che se non si cerca per tempo di dare sfogo a questa esuberante produzione di vino, ci troveremo più o meno presto più o meno tardi di fronte ad una crisi vinicola, che in questo momento sarebbe addirittura la rovina dell'Italia economica. [1]

Se vogliamo scongiurare questo non remoto pericolo è necessario che tutte quelle regioni, le quali si trovano al caso di fabbricare vini capaci di essere esportati, si mettano a lavorare sul serio su questa via per lasciar posto in paese a quelli che per loro natura non sono facilmente commerciabili.

Orbene, a noi sembra che in quasi tutto il Lazio si potrebbero fabbricare vini per l'esportazione, ma più specialmente nei castelli romani, nei quali ci sembra di rinvenire una splendida stoffa per vini di grande commercio, e precipuamente per vini rossi comuni e fini da pasto. Nè questa nostra convinzione è basata su mere supposizioni, poichè essa riposa sur una serie di fatti, dei quali terremo parola nel capitolo che segue.

Senonchè il lavoro per creare questi vini nei castelli ed in altre plaghe del Lazio è quasi tutto da farsi, e le difficoltà non sono nè poche, ne piccole.

La difficoltà maggiore a noi sembra di vederla nel fatto che la fabbricazione del vino nella maggior parte dei casi si trova nelle mani dei produttori immediati dell'uva, ossia dei vignaroli, i quali sono in generale analfabeti ed affatto ignari dei principî elementari dell'enotecnia. Non mancano, è vero, qua e là grandi proprietari di vigneti che producono annualmente i

[1] Fummo profeti. La crisi purtroppo oggi è un fatto indiscutibile e doloroso.

mille od i duemila ettolitri di vino, ma anche in questo caso la manipolazione delle uve è tutta in mano del capo-vignaiuolo, il quale, se saprà distinguersi dagli altri per una maggiore accortezza ed anche, se vuolsi, per una maggiore abilità e precisione nell'esecuzione dei metodi empirici comunemente adottati, non potrà essere mai al caso, per l'assoluta mancanza di un conveniente corredo di cognizioni tecniche, di saper dirigere con perfetta conoscenza un'importante lavorazione di vini.

Dato questo stato di cose, ognuno comprenderà che tutti quei problemi enotecnici che abbiamo accennati nella parte di questo lavoro che riguarda appunto l'enotecnia, quali, per esempio, l'inalterabilità del vino durante il viaggio, la costanza e l'uniformità del tipo, il perfezionamento e, se vuolsi, anche l'invecchiamento dei vini, tutte cose indispensabili per dar vita ad un reputato commercio coll'estero, diventano tutti problemi di soluzione assai difficile.

Per noi il primo elemento nuovo fra quelli che riconosciamo necessarî ad essere introdotti nelle cantine del Lazio, se vuolsi tentare qualche cosa di serio, è l'elemento *uomo,* senza del quale tutte le altre innovazioni sarebbero sprecate, o per lo meno resterebbero senza un sensibile effetto.

Col dir ciò noi non intendiamo certo di pretendere che ciascuna cantina del Lazio venga affidata nelle mani di enotecnici provetti per istudi e per pratica; a noi basterebbe che i proprietari stessi si occupassero di persona delle loro faccende, poichè ciò segnerebbe già un incontestabile progresso, salvo a ricorrere all'opera dell'enetecnico, quando l'entità della produzione lo consigli.

Se non che, trattandosi di lavorare per l'estero, non

basta guardare soltanto alla qualità della produzione, ma bisogna principalmente tener d'occhio alla quantità, poichè chi vuol mantenersi una clientela all'estero bisogna che sia sempre pronto a soddisfare le richieste dei suoi clienti, e per fare ciò naturalmente bisogna che abbia una rilevante produzione che gli possa permettere di tenere continuamente una buona scorta di vini in cantina.

Ora nel Lazio produttori che hanno migliorata di molto la qualità della loro produzione ne abbiamo molti, ma coloro che hanno pensato contemporaneamente alla quantità di questa produzione così migliorata si possono addirittura contar sulle dita.

D'altronde comprendiamo bene che non sempre le forze di un sol produttore possono arrivare a ciò. Un proprietario diligentissimo, come ve ne sono tanti nel Lazio, potrà riuscire a produrvi due, trecento, quattrocento ettolitri al massimo di un ottimo vino da pasto, potrà mettervi assieme quattro, cinque, diecimila bottiglie magari di un eccellentissimo vino superiore. Questi sforzi sono altamente commendevoli, ma a che servono essi per un commercio di esportazione, nel quale cinquecento ettolitri di vino si possono spedire in una sola giornata e diecimila bottiglie possono essere la richiesta di un solo cliente? Oggidì, a voler fare sul serio commercio coll'estero bisogna disporre per lo meno di una produzione di quattro o cinque mila ettolitri di vino all'anno.

E poichè nel Lazio nessun produttore da solo — tranne una o due eccezioni — è arrivato finora a tale produzione, è giuocoforza di ricercare altri mezzi per riuscire allo scopo di dare uscita verso l'estero ai vini di questa regione.

L'associazione dei produttori fra loro per formare

delle cantine od enopolii sociali si presenterebbe come il mezzo più spiccio e più economico per poter fabbricare delle masse di vino a tipo uniforme per l'esportazione.

Senonchè, noi riteniamo che nel Lazio simili società siano di difficile attecchimento. Invero, qualche cosa di simile fu tentato già parecchi anni fa a Velletri, ma gli attriti e le resistenze che s' incontrarono lungo la via furono tali, che obbligarono i benemeriti promotori di quella associazione a smettere dopo pochi anni, senza aver raggiunto nessuno degli obbiettivi ch'essi si proponevano.

Anche i comizi agrari di Roma e di Viterbo tentarono più volte di promuovere associazioni di questa fatta, ma sempre infruttuosamente!

Lo spirito di associazione non è conforme all' indole dei popoli del Lazio. Qui ognuno lavora per conto proprio ed ha la boria di credere che lavori meglio degli altri.

Oltre questa puerile ambizione, c' è poi la diffidenza, così comune in questi paesi, la quale si opporrebbe al perfetto perfezionamento di simili società, che hanno per base la reciproca fiducia dei soci. Tuttavia noi non escludiamo già questo mezzo, anzi insistiamo in esso poichè sono queste piccole associazioni fra parenti od amici dello stesso comune, che, incominciando dal poco con minima spesa di tutti gli interessati, possono giovare grandemente al progresso enologico ed allo sviluppo commerciale vinicolo di una data regione.

Assai migliori risultati noi crediamo però che potrebbero dare in questa regione — e ne abbiamo già qualche splendida prova — gli stabilimenti vinicoli fondati e diretti da industrianti di vino sul genere di quelli che sono sorti e vanno sorgendo tuttodì nelle provincie meridionali ed in Sicilia.

Qui nel Lazio c'è materia prima la quale, acconciamente trasformata, può dar vita ad un onorevole ed attivo commercio d'esportazione. Nei castelli romani, nel suburbio, nonchè nei paesi ad essi limitrofi, noi crediamo che si riscontrino tutte le condizioni necessarie per dare sviluppo all'industria dei vini comuni e specialmente fini da pasto di tali pregi, come forse nessun altra regione vinicola del Regno può vantare.

Nel frosinonese e nel viterbese poi, dove evvi grande abbondanza di vini bianchi passanti, leggierini, piacevoli, noi crediamo fermamente che si potrebbe trarre da essi gran profitto mercè l'industria dei vermouths e degli spumanti.

Noi non sappiamo capacitarci come mai coloro che speculano sull'industria vinicola non abbiano ancora piantate le tende qui nel Lazio, dove — lo diciamo con ferma convinzione di dire il vero — c'è uno splendido avvenire vinicolo.

È un fatto che oggidì l'industria vinicola dal settentrione tende a trasportarsi verso il centro ed il mezzogiorno. Orbene, il Lazio, che trovasi appunto fra il centro ed il mezzogiorno e che può dirsi che partecipi dell'uno e dell'altro, noi crediamo che sia destinato a fare grande fortuna col commercio dei suoi vini.

Ad arrivare a ciò peraltro bisogna assolutamente romperla con tutto ciò che tende a rendere infeudata al passato ed al presente l'industria dei vini; bisogna anche in questo ramo dell'umana attività cacciarvi dentro un po' di quell'aria nuova, propria dei tempi che corrono, che vivifica tutte le industrie e tutti i commerci; bisogna che proprietari, produttori e negozianti si scuotano dal letargo e si persuadano, che, senza un energico slancio verso un avvenire migliore l'industria vinicola resterà un'industria di poco o nessun conto;

bisogna che il vecchio patriziato romano, scendendo dalle sublimi altezze nelle quali le tradizioni degli antichi tempi lo hanno posto, sia il primo a dare la mossa, dedicando all'industria ed al commercio vinicolo una parte di quegl'ingenti capitali, che giacciono quasi morti presso le banche.

Noi abbiamo ferma fiducia nell'avvenire vinicolo di questo vecchio Lazio, e speriamo che il tempo ci darà ragione.

Capitolo III.

Produttori principali della regione. — Stabilimenti industriali. — Loro commercio coll'estero. — Risultati economici finali dell'industria vinicola della regione laziale.

§ 1. — Chi ha avuta la pazienza di seguirci fin qui passo passo in questo nostro lavoro avrà notato senza dubbio come noi siamo stati piuttosto severi nel giudicare l'industria viticola e vinicola di questa regione. Alcuni — diciamolo francamente — avranno potuto anche intravvedervi qua e là una cert'aria di pessimismo che sembrerebbe volesse spirare in molti capitoli di questo modesto volumetto.

Ebbene, a dimostrare che noi non siamo partiti da giudizii preconcetti e che nessun altro scopo che non fosse il bene dell'industria viticola e vinicola di questa regione ci fu di guida in tutto il corso di questo lavoro, varrà assai meglio di qualsiasi altra dichiarazione il capitolo che ci accingiamo a scrivere, nel quale tutti coloro che fossero restati sconfortati dalle piaghe, che, da crudeli anatomici, abbiamo messe alla luce fin qui, troveranno di che riconsolarsi e di che sperare in un avvenire assai migliore, che certo non

mancherà, anche dal lato dell'industria enologica, a questa gloriosa regione che ha per capitale la regina del mondo.

È massima vecchia in agricoltura che niente può giovare al progresso di una qualsiasi industria agraria meglio dell'esempio offerto da chi si trova in grado di poterlo offrire.

Questa massima ha avuta la piena conferma qui nel Lazio in riguardo all'industria vinicola.

Quindici o vent'anni fa in tutta questa regione voi avreste cercato invano più di due o tre proprietarî intelligenti, i quali, rompendola con i vieti sistemi di altri tempi, si fossero slanciati nella via delle nuove conquiste della scienza enologica; ebbene in pochi anni l'esempio di quei gagliardi neofiti valse a scuotere dal sonno neghittoso molti altri proprietari, i quali trassero seco alla loro volta degli altri, cosicchè non è esagerazione il dire, che oggidì in quasi tutti i comuni viticoli di questa regione vi è chi o in grande od in piccolo si è messo alla testa del progresso vinicolo, modificando la propria industria a norma di quelle regole che formano il cardine di una benintesa arte enologica.

È ben vero che spesso in paesi nei quali, come questi, regna sovrana l'ignoranza, questi pionieri del progresso vengono motteggiati e derisi; è ben vero che la testardaggine è una delle caratteristiche principali degli agricoltori di questa regione, ma infine giova credere che dinanzi ai fatti dovranno restar muti anche i più sanguinolenti Tersiti e prestar fede anche i più scettici San Tommasi.

Ed invero il fatto già comincia a darci ragione, poichè non passa giorno che nuove ed importanti conversioni avvengano anche nel campo dei più riottosi.

Insomma — lo diciamo colla massima compiacenza

— nel Lazio i buoni esempi si moltiplicano tutti i giorni; il desio di apprendere le nuove pratiche si generalizza; un notevole cambiamento verso il meglio si va estendendo dappertutto, di maniera che noi crediamo sempre più abbastanza giustificato il lieto auspicio che già facemmo sull'industria vinicola di questa regione.

Sarebbe ingiusto il non riconoscere che a determinare questo promettente stato di cose contribuirono potentemente col loro operato le varie associazioni agrarie di questa regione e principalmente il solertissimo *Comizio agrario* di Roma, non che quelli di Viterbo, Velletri e Frosinone, l'attivissimo *Circolo enofilo italiano,* che nacque ed ha la sua sede in Roma, la benemerita *Società dei viticoltori italiani* che, quantunque sorta di fresco e preoccupata degl'interessi generali dell'industria vinicola italiana, ha ciò non ostante già spesso rivolta la sua attenzione alle vigne ed ai vini del Lazio, dov'essa ha la sua sede centrale, infine la *Commissione ampelografica provinciale* ed il *R.º Ministero di Agricoltura* sempre solerte nell'incoraggiare qualsiasi movimento progressivo in tutti i rami dell'arte agraria e specialmente in quello della viticoltura e dell'enologia in qualsiasi paese esso si manifesti.

Nè va passata sotto silenzio l'opera eminentemente utile prestata alla viticoltura ed alla vinificazione laziale dalla *R.ª Stazione Chimico-Agraria,* dalla *R.ª Scuola pratica di Agricoltura di Roma* e dalla *R.ª Cantina sperimentale* di Viterbo, la quale, benchè non sempre provvista di mezzi adeguati, pure fu ed è tuttora di non lieve giovamento ai vinicultori di quell'estesa plaga vitifera ch'è il viterbese.

Senonchè più che tutto ciò, il motore principale del progresso vinicolo del Lazio noi lo vediamo in quella serie di feconde gare vinicole nazionali che da oltre

dieci anni a questa parte si sono succedute in Roma con favore di anno in anno ognor più crescente.

Noi che, ora come semplici spettatori, ora come espositori, ora come membri della giuria abbiamo avuto occasione di seguire passo a passo l'andamento delle varie esposizioni vinicole tenutesi in Roma dal 1875 ad oggi, studiandole con una certa accuratezza da vari punti di vista, possiamo assicurare che i vantaggi che l'enologia laziale ha ritratti da queste mostre sono addirittura immensi.

Possiamo affermare che molti di quei produttori ed enologi del Lazio, i quali ora godono meritatissima e grande riputazione nel mondo vinicolo, si sono venuti formando, diremo così, alla scuola di queste mostre, le quali da piccole gare di assai limitato interesse vennero a poco a poco ingigantendosi, da diventare grandiose palestre dell'industria vinicola nazionale.

Oltre di ciò, questi allegri ritrovi carnevaleschi nel modo come furono saviamente organizzati in Roma giovarono assai ad educare il gusto vinicolo dei consumatori, i quali ebbero così campo di far conoscenza coi più svariati vini delle diverse regioni del Regno.

Oggidì poi a questi due nobilissimi scopi va ad aggiungersene un terzo non meno nobile, nè meno importante di essi, lo scopo commerciale, poichè con queste esposizioni-fiere annuali si tenderebbe di richiamare in Roma da una parte tutti i grossi fabbricanti di vino coi loro prodotti e dall'altra i negozianti italiani e stranieri, perchè si stringessero colà transazioni e contratti di compra-vendita.

Nelle ultime due fiere già qualche cosa in questo genere si è cominciato a fare, e si è notata una tale affluenza di negozianti, da far presagire che anche questo scopo sarà più o meno presto raggiunto, perchè Roma

è tale città che, sia per la sua posizione geografica, sia per la sua importanza storica e politica, sia infine come centro di grande consumo si presta assai bene a diventare una grande piazza commerciale vinicola del Regno.

§ 2. — Sarebbe stato nostro desiderio far figurare in questa monografia i nomi di tutti coloro, i quali vanno applicando le loro forze ed il loro ingegno a pro dell'industria vinicola laziale.

Ma, poichè spesso questi valorosi campioni del progresso vinicolo se ne stanno modestamente nascosti nei loro paesi e non è quindi sempre facile avere dell'opera loro esatta contezza, ci è giuocoforza fermarci a parlare soltato di coloro i quali si sono messi più in vista nelle pubbliche gare.

Comincieremo dal frosinonese.

Il primo e più importante produttore di questa plaga è l'avv. Vincenzo Salvatori dell'Arnara, piccolo comune distante non più di sei chilometri da Frosinone.

L'avv. Salvatori, giovane quanto mai intelligente e volonteroso, si può ben dire il vero pioniere del progresso vinicolo nel circondario di Frosinone.

Possessore di una abbastanza vasta estensione di terreni vitati in quel d'Arnara ed in altri comuni vicini, comprese tosto che l'industria vinicola doveva avere un lusinghiero avvenire per lui.

Ed ora può dire di averlo quasi raggiunto questo avvenire.

L'avv. Salvatori non è un grande, ma è un accuratissimo produttore. La sua produzione poco giù poco su si aggira sugli ottocento ettolitri.

Egli ha il merito principale di aver fissati due tipi di vino — l'*Arnara* (rosso) ed il *Trebbiano* (bianco) — assai ben riusciti, tipi che potrebbero essere adottati nel frosinonese con grande vantaggio di questa plaga vinifera.

Benchè non in larga scala, il Salvatori s'applica anche alla produzione di vini fini, e sono questi principalmente che gli hanno procurate le numerose medaglie ch'egli ha raccolte in tutte le esposizioni nazionali nelle quali si è presentato.

L'avv. Salvatori esita i suoi prodotti quasi esclusivamente in Roma, dove ha un'estesa clientela ed un magazzino costantemente aperto in via degli *Uffici del Vicario.*

Altro produttore del frosinonese, non meno degno di lode dell'avv. Salvatori, è il cav. Benedetto Tucci-Savo di Paliano.

Il cav. Tucci-Savo, appassionato cultore delle cose campestri, da oltre venticinque anni ad oggi va introducendo nei suoi possedimenti in quel di Paliano una serie di miglioramenti, i quali ora gli rendono già quei frutti che giustamente egli doveva attendersene.

Uno dei rami dell'industria agraria nei quali egli ha speso le maggiori sue cure è quello che riguarda la coltivazione della vite e la fabbricazione del vino. Egli è riuscito a produrre un tipo rosso da pasto veramente superbo ch'egli chiama *Subappennino*, e che gli ha procurate parecchie medaglie in varie esposizioni.

La produzione del cav. Tucci-Savo è limitata ai tre o quattrocento ettolitri; ciò peraltro non vorrebbe dir nulla se il cav. Tucci-Savo, mettendo da parte i vini comuni, volesse dedicarsi esclusivamente alla fabbricazione dei vini fini, per i quali egli possiede sulle belle colline di Paliano una materia prima d'incontrastata bontà.

Altro produttore che merita di essere ricordato nel frosinonese è il cav. Andrea Conti di Anagni, il quale, quantunque in iscala piuttosto ristretta, pro-

duce vini, specialmente il *cesanese*, apprezzatissimi da quanti hanno avuta la fortuna di gustarli.

Finalmente un altro produttore che merita di essere notato in questa plaga è il sig, Stanislao Sindici di Ceccano, giovane quanto mai attivo e pieno di buona volonta, il quale da vari anni ha iniziati abbastanza estesi piantamenti di nuovi e ricercati vitigni nei suoi possessi in quel di Ceccano, ed ora si accinge a costruire una cantina, capace di alcune migliaia di ettolitri di vino, secondo i più moderni dettami dell'architettura enotecnica.

Questa cantina è destinata ad accogliere non soltanto i vini del sig. Sindici, ma anche quelli del fratello Francesco, di qualche altro intelligente ed attivo produttore di Ceccano, i quali hanno stabilito di unirsi al sig. Sindici costituendo un'*azienda vinicola* in comune allo scopo di confezionare una certa massa di vino da esitarsi fuori paese.

Comprende ognuno che tale intenzione è talmente lodevole, che non c'è d'augurare altro che vederla tosto tradotta in atti, come ce ne affida il buon volere del sig. Sindici e dei suoi futuri compagni di lavoro.

Infine parecchi altri produttori potremmo ricordare in questa plaga, i quali o in un modo o nell'altro mirano ad avvantaggiarsi nella via del progresso enologico, ma poichè i loro sforzi non sono usciti ancora dalla cerchia dei tentativi più o meno bene riusciti, non crediamo opportuno di farne qui parola.

È nei castelli romani e nel suburbio che s'incontra il maggior numero di accurati produttori, i quali si sono dedicati con particolare amore al miglioramento dei loro vini.

Citeremo anche qui quelli che ci sembrano più degni d'encomio.

Partendo dal confine della plaga frosinonese, alcuni valenti produttori li troviamo a Velletri, quale il principe Ginnetti, Monsignor Borgia, i conti Filippi e Latini, l'Agronomo sig. Napoleone de Bonis ed alcuni altri, i quali, benchè in iscala non troppo vasta, hanno felicemente condotta in porto la trasformazione dei vini delle loro aziende in buoni vini da pasto meritevoli di seria considerazione in commercio.

Procedendo oltre, proprio sul confine del velletrano, e precisamente nel territorio di Civitalavinia, incontriamo un altro valentissimo produttore degno del massimo encomio nella persona del sig. Arturo Strutt, il quale, essendosi di preferenza applicato alla produzione dei vini fini — sui quali, lo ripetiamo ancor una volta, è riposto tutto l'avvenire enologico del Lazio e specialmente dei castelli romani — è arrivato a perfezionarli in tal modo, che le richieste gli fioccano da tutte le parti.

Peccato che il cav. Strutt non arrivi a produrre più di venti o trenta mila bottiglie all' anno, colle quali arriva appena a fornire i suoi amici personali dell'Inghilterra, sua patria, della Germania e della Russia.

O perchè egli non attira a sè gli altri produttori di Civitalavinia per dare un forte incremento alla sua produzione, una volta che questa gli viene incessantemente richiesta e ben pagata dall'estero? Comprendiamo le difficoltà di questa impresa, ma chi ha nelle vene il sangue britannico come Arturo Strutt non si smarrisce di certo di fronte a qualsiasi difficoltà.

Due altri appassionati cultori di cose enologiche, assai conosciuti nel Lazio, sono il Grifoni ed il Santovetti, ambedue di Grottaferrata, uno dei più famosi paesi vinicoli dei castelli.

Il Santovetti è un produttore ragguardevole, avendo

una produzione annua complessiva di circa 2800 ettolitri; il Grifoni invece che più che produttore e negoziante di vino ha una produzione più modesta, arrivando a produrre non oltre i 1000 ettolitri. I vini tanto dell'uno che dell'altro sono vini da pasto bianchi e rossi tanto fini che comuni, che godono meritata riputazione sul mercato di Roma, dove essi ne fanno spaccio nella quasi totalità.

Il Santovetti poi è meritevole di particolare encomio per aver annessa alla sua industria una distilleria assai ben fornita degli apparecchi e delle macchine necessarie per distillare non soltanto le vinaccie proprie, ma anche quelle acquistate nei dintorni.

Ciò che noi desidereremmo dal Santovetti, come del resto da quasi tutti gli altri egregi produttori che abbiamo nominati e che nomineremo, sarebbe una più diligente cura per i locali nei quali si prepara e si conserva il vino.

Ci sembrerebbe ingiusto, parlando di Grottaferrata, di non nominare un altro assai volonteroso produttore di questo comune, il sig. Schiboni, il quale col suo *cesanese* e col suo *trebbian verde* ha saputo conquistare parecchie medaglie nelle varie esposizioni romane.

Un altro produttore dei castelli che lavora con serietà di propositi è il sig. Baldetti di Frascati, il quale, benchè piccolo proprietario, ha saputo istituire a *Prato Porziano* fra Frascati e Monteporzio un'azienda vinicola talmente ben ordinata, da essere premiata con medaglia di bronzo nel concorso bandito dal Ministero fra l'aziende vinicole private della provincia di Roma.

Altri produttori più o meno ragguardevoli e più o meno benemeriti dell'enologia laziale sono nei castelli il principe Orsini di Genzano il quale ha raggiunta una discreta produzione di circa 1200 ettolitri che procura

di estendere sempre più, il sig. Michele Stella dello stesso comune, il cav. Salustri-Galli di Albano, il conte Marco Senni, il sig. Agostino Cruciani di Marino, il quale ha dimostrato che anche nei castelli è possibile fare degli ottimi vermouths, e molti altri.

Anche nel suburbio sono parecchi i produttori che meritano lode per aver apportati opportuni miglioramenti all'industria vinicola locale.

Citiamo come esempio a tutti il Sig. Alessandro Quagliotti, il quale è riuscito ad impiantare ad un chilometro dalla Porta Maggiore sulla via Prenestina una vigna ed un'azienda vinicola veramente modello ed a confezionare vini di straordinaria bontà, in modo da meritare la medaglia di argento nel recente già accennato concorso fra le aziende vinicole private di questa regione.

Quest'azienda del Quagliotti, nella quale si lavorano in media sui duecento ettolitri di vino all'anno, vale a dimostrare chiaramente come anche un piccolo produttore può, volendolo, esercitare l'industria vinicola in modo quanto mai lodevole.

Altro proprietario assai intelligente del suburbio è l'avv. Francesco Maria Appolloni, presidente della Commissione ampelografica della provincia di Roma, il quale nelle sue vigne di *Monte d'oro* fuori Porta S. Lorenzo nonchè nella sua cantina annessa ad esse ha introdotti miglioramenti, che formano l'ammirazione di quanti hanno il piacere di visitarle.

Altri produttori degni di esser ricordati nel suburbio sono: i benemeriti Frati Trappisti delle Tre Fontane, i quali avendo fatti estesi e razionali piantamenti di vitigni francesi e spagnuoli, producono oltre i cinquecento ettolitri di un ottimo vino di varie qualità da pasto e da mezzo-taglio, gli eredi del com-

pianto Ing. Gabet, noto in Roma come valentissimo vinicultore, il D^{r}. Silenzi che ha la sua vigna nel celebrato *Monteverde* fuori porta Portese, i fratelli Serventi, il sig. Pietro Piacentini, il sig. Boschetti Giacomo che fabbrica un ottimo vino bianco da pasto denominandolo *Monte Mario* dalla località ove viene prodotto, il sig. Paolo Chiappa che riesce a fabbricare alle porte di Roma un *tokai* di ottimo gusto, il D. Gaetano Tafuri, lo studioso cav. Giuseppe Balestra, e qualche altro.

Un produttore, che pur non appartenendo precisamente al Suburbio va però ricordato accanto a quelli di questa sotto-plaga vitifera, è Enrico Calberla di Monterotondo, un tedesco il quale, essendosi stabilito colà da vari anni, vi ha impiantati vigneti con vitigni renani e bordolesi, dai quali ottiene ora, mercè un'accuratissima fabbricazione, del *Riesling*, del *Cabernet*, del *Sauvignon* ecc, che hanno poco da invidiare ai loro omonimi di oltr'Alpi.

Non possiamo restarci dall'inviare a questo seriissimo produttore del Lazio una parola di lode e d'incoraggiamento.

Passiamo ora al viterbese.

Primo fra i primi produttori del viterbese dobbiamo collocare il cav. Oreste Vanni, benemerito Presidente del Comizio Agrario di Viterbo.

La sua azienda vinicola *La Romanella* nel territorio di Bagnaia può dirsi realmente un'azienda vinicola-modello, alla quale, se può farsi un rimprovero, è quello forse di esser montata con troppo lusso! Locali, attrezzi, vasi vinarî non lasciano qui quasi niente a desiderare!

Questa del Vanni è senza meno la migliore e la più perfetta azienda vinicola del Lazio. E tale invero fu ri-

tenuta dalla commissione giudicatrice del concorso tra l'aziende vinicole private del Lazio la quale le assegnò il primo premio consistente in una medaglia di argento.

Ciò è tutto merito del sapere e dell'attività del cav. Vanni, il quale presiede personalmente a tutti i lavori della sua azienda.

Per ora i cento ettari di vigna che circondano i fabbricati enologici del cav. Vanni gli forniscono una produzione, che s'aggira sui mille e cinquecento ettolitri, ma questa produzione può essere considerevolmente aumentata, se l'attività del cav. Vanni verrà impiegata anche al miglioramento dei vigneti.

I vini che si fabbricano alla *Romanella* sono in grandissima parte vini bianchi e rossi comuni da pasto, ma di tali pregi, che hanno incontrato perfettamente il gusto dei tedeschi, riuscendo ora il Vanni ad esitarli quasi totalmente in Germania per mezzo di un suo rappresentante a Cormons. Da queste poche parole si comprende che questa azienda esce quasi fuori dal numero dell'aziende private per entrare in quello degli stabilimenti vinicoli.

Un altro distintissimo produttore del viterbese che ha fatto qualche cosa di simile di quanto ha fatto il Vanni è il sig.r Gorgonio Carletti di Viterbo, il quale ha impiantato nel suo possesso della *Quercia* una magnifica cantina assai ben fornita di tutto l'occorrente materiale moderno.

Altri distinti ed intelligenti produttori del viterbese sono: il conte Girolamo Zelli-Iacobuzzi, il principe Ruspoli di Vignanello, dove si produce forse il miglior vino del viterbese, il sig.r comm. Pietro Signorelli che ha la sua fattoria a *Prato Giardino* in quel di Viterbo, il D.r Alberto conte Cencelli di Fabbrica, viticoltore e scrittore valentissimo di cose viticole, nonchè

il sig.r Luigi Grandori dello stesso comune, il quale è riuscito a perfezionare di molto la produzione dell'*aleatico* nel viterbese.

Infine tra gli altri produttori più o meno degni di encomio che si trovano disseminati qua e là nella plaga viterbese, citeremo i signori: Clemente cav. Carletti, Nicola cav. Cristofari, Giovanni Calcagnini, Valerio cav. Tedeschi, Pietro Marcucci, Ludovico Ludovisi, Giovanni e Flaviano Polidori, Settimio di Maria ecc.

Nel mentre chiediamo venia a tutti coloro, che, o per ignoranza o] per dimenticanza non abbiamo nominati, non possiamo fare a meno di mandare a tutti questi gagliardi campioni del progresso vinicolo del Lazio una parola di lode ed un saluto, augurandoci che l'esempio loro scuota gl' infingardi, sproni i dubbiosi, persuada gli scettici.

§ 3. — Ed ora dovremmo occuparci degli stabilimenti vinicoli propriamente detti.

Senonchè stabilimenti vinicoli nel vero senso della parola in questa regione sono pochissimi, anzi noi non crediamo che si possa affermare che ve ne siano più di due.

Imperocchè per noi stabilimento vinicolo è addirittura un opificio industriale, il quale, acquistando dal di fuori, diremo così, le materie grezze, che nel caso nostro sarebbero le uve od i mosti-vini, le trasforma in modo da ridurle in vino fatto e commerciabile.

L'idea dunque della speculazione industriale ci sembra caratteristica dello stabilimento, mentre quando manca questa idea e che si resta nel campo della manipolazione delle uve prodotte nei propri poderi, a noi sembra, che, per quanto estesa possa essere questa manifatturazione, non si esca dai limiti dell'azienda vinicola privata.

Ammessa questa distinzione, che non ci pare del tutto infondata, noi crediamo, che, a prescindere da quelli degli Ostini e del Iacobini, nessun altro stabilimento vinicolo esista nel Lazio. Le aziende del Vanni e del Carletti di Viterbo rasentano come quelle di alcuni altri grossi proprietari del Lazio, sia per la bontà dei fabbricati enotecnici e del materiale mobile, come pure per il modo ardimentoso con cui danno sfogo ai loro prodotti, rasentano — ripetiamo — l'importanza dello stabilimento enologico, ma, per potersi dir veramente tali, manca in esse quel carattere industriale che s'incontra in tutti i veri stabilimenti vinicoli.

Non bisogna credere peraltro che basti soltanto l'elemento della speculazione industriale per poter dire di aver a che fare con uno stabilimento vinicolo. Se fosse così il Lazio sarebbe pieno di stabilimenti vinicoli, poichè questo genere di speculazione è assai comune in quasi tutti i paesi vinicoli di questa regione. A formare lo stabilimento ben altri elementi concorrono, quali l'entità della produzione, la commerciabilità dei vini prodotti, la capacità e la buona disposizione dei fabbricati enologici, la serietà e l'uniformità d'indirizzo dell'industria, tutto quell'assieme insomma armonico e concorrente verso un obbiettivo fisso e prestabilito.

Inteso in questo modo lo stabilimento vinicolo, nel modo cioè col quale tutte le persone ben pensanti oggidì debbono intenderlo, noi crediamo che soltanto i fratelli Ostini, ed in seconda linea ma a discreta distanza da questi i fratelli Iacobini possano dire di possedere nel Lazio uno stabilimento vinicolo, o forse — per adattar meglio la parola alla realtà delle cose — un'*azienda vinicola industriale.*

Occupiamoci dunque di questi due stabilimenti, co-

minciando dal più modesto di essi, ch'è quello dei fratelli Iacobini.

Lo stabilimento Iacobini, come del resto anche quello Ostini, trovasi nel Comune di Genzano di Roma, che è appunto il *castello* romano, che, insieme a Marino e Frascati, produce il miglior vino, secondo il gusto dei romani, non certo secondo il gusto nazionale od internazionale.

I fratelli Iacobini (e specialmente il primogenito fra essi, già professore di Agraria nella R.ª Università romana, rapito or sono varî anni ai suoi studî prediletti) già da varî lustri a questa parte si dettero a migliorare le loro possessioni vitate in quel di Genzano ed a fabbricare con intelligente cura i loro vini, i quali non tardarono ad acquistare sul vicino mercato di Roma grande e meritata riputazione.

Di guisa che, quando colla breccia di Porta Pia furono aperte in Roma le porte al commercio nazionale, ed internazionale, i fratelli Iacobini si trovavano già ad aver iniziato una lavorazione vinicola abbastanza seria, e tale da poter subire un'utile trasformazione in rapporto all'esigenze dei nuovi tempi.

Ed invero i fratelli Iacobini compresero tosto la necessità di questa trasformazione, poichè compresero, che, tendendo il mercato di Roma a rendersi ognor più difficile per l'affluenza dei vini italiani e specialmente meridionali su quella piazza, bisognava lavorare in modo da aprire nuovi sbocchi alla crescente loro produzione, la quale fin allora aveva trovato facile ed utile impiego nel magazzino di vendita che i fratelli Iacobini tenevano e tengono tuttora costantemente aperto per loro conto in Roma in *Via di Pietra* N.° 30.

E pensando giustamente, che, senza convenienti fabbricati enotecnici, è cosa quasi impossibile dare alla

fabbricazione del vino un indirizzo industriale, si dettero a trasformare le loro vecchie cantine divise e distanti l'une dall'altre in modo, da farne un unico fabbricato vinicolo di un'abbastanza vasta capacità.

Al momento in cui scriviamo questa trasformazione non è ancora compiuta, ma da quanto è stato fatto finora si comprende, che, data la necessità economica di trar partito di locali vecchi, la riduzione riuscirà sufficientemente rispondente all'esigenze di un opificio industriale di una discreta importanza.

Una cosa sulla quale hanno portata anche la loro attenzione i fratelli Iacobini è il materiale enotecnico.

Le loro cantine, oltre esser fornite di un rilevante numero di *botti romane* da dieci ettolitri, alle quali peraltro è stato opportunamente aggiunto lo sportello a vite ed il colmatore di cristallo, posseggono anche sei grandi botti della capacità di 350 ettolitri l'una, acquistate recentemente a Cette, nelle quali essi operano gli opportuni tagli dei loro vini.

Oltre a ciò, lo stabilimento Iacobini possiede le più moderne macchine enologiche, come torchi, filtri pompe, imbottigliatrici, turatrici, capsulatrici, nonchè una buona collezione di piccoli attrezzi e prodotti enologici ed enochimici, ed un ben fornito assortimento di bottiglie le quali fanno bella mostra di sè in una splendida bottiglieria situata al piano superiore dello stabilimento, e alla quale i signori Iacobini hanno molto opportunatamente dato il nome di *enoteca*.

I fratelli Iacobini posseggono in quel di Genzano oltre 50 ettari di vigneti dai quali raccolgono in media un migliajo di ettolitri di vino all'anno mentre per altrettanto e più comprano dai loro convicini, di guisa che la loro produzione supera già i 2000 ettolitri, i quali verranno forse in breve portati anche a 5000 e più.

La maggior quantità della loro produzione è costituita da vino rosso da pasto fino e comune sul tipo dei *Cesanesi*, che possono giustamente dirsi i nostri *bordeaux*.

Il merito principale dei fratelli Iacobini sta nel fatto ch'essi invecchiano un'abbastanza rilevante porzione dei loro vini per inviarli all'estero, verso cui hanno felicemente iniziata una discreta esportazione e specialmente a Batavia, Singapore e Calcutta, nei quali paesi i loro vini vecchi sono da qualche anno assai apprezzati.

Nell'assieme questo stabilimento sembra che abbia innanzi a sè un avvenire assai lusinghiero il quale verrà raggiunto indubbiamente, stante l'intelligenza e la buona volontà dei benemeriti fratelli Iacobini, nonchè del loro capo-cantiniere sig. Augusto Lanari, già allievo del corso inferiore di quel semenzajo di valenti enotecnici, ch'è la R.ª Scuola di Conegliano.

Per comodità dei lettori indicheremo i prezzi di vendita dei vini dello stabilimento Iacobini al momento in cui scriviamo (ottobre 1886).

Essi sono i seguenti:

Genzano fino del 1881 per ogni bottiglia L. 1,50.

Genzano da pasto comune del 1885 per Ett. 100,00.

In quanto ai vini bianchi, lo stabilimento non li mette in commercio, perchè li esita quasi totalmente a dettaglio nel suo magazzino in Roma.

Al momento in cui scriviamo i fratelli Iacobini dispongono di circa 50 000 bottiglie di Genzano superiore e di 600 ettolitri di Genzano comune.

Per vero dire queste provviste ci sembrano piuttosto esigue per chi voglia commerciare coll'estero: Il miglior consiglio, quindi, che si possa dare ai fratelli Iacobini è di aumentare sensibilmente la loro produ-

zione in modo, da aver sempre disponibile una rilevante partita di vino pronto alla vendita.

E passiamo allo stabilimento Ostini.

La ditta Felice Ostini, assai degnamente rappresentata oggidì dai benemeriti fratelli Giuseppe e Tullo Ostini — non esitiamo a scriverlo — ha in pochi anni fatti tali progressi nell'industria e tale fortuna nel commercio vinicolo, da richiamare su di sè l'attenzione e l'ammirazione, non soltanto dell'Italia, ma benanche del mondo vinicolo intero.

Lo splendido esempio dato dagli Ostini è una luminosissima prova di quanto noi abbiamo ripetutamente affermato nel corso di questa monografia, che cioè il Lazio, e specialmente i castelli romani, si trovano nelle più favorevoli condizioni naturali per fare dell'industria del vino una speculazione quanto mai lucrosa ed onorevole.

Tullo e Giuseppe Ostini, giovani tanto intelligenti per quanto volonterosi ed attivi, ereditando dal loro genitore un vistoso patrimonio, del quale la maggior parte era costituita da splendidi vigneti in quel di Genzano, non tardarono a comprendere ciò, e, seguendo le orme del loro padre e maestro Felice, si gettarono a corpo morto nell'industria dei vini colla ferma persuasione di riuscire.

E riuscirono.

Ormai lo stabilimento Ostini può dirsi, non soltanto una gloria del Lazio, ma addirittura una gloria dell'Italia vinicola!

Fu soltanto nel 1876, cioè appena dieci anni fa, che gli Ostini entrarono risolutamente nella nuova via che si erano prefissa. In quell'anno rinnovarono quasi completamente il vecchio materiale delle loro cantine, cominciarono ad introdurre in esse più razionali sistemi di

vinificazione, destinando per la prima volta una rilevante partita di vino all' invecchiamento, onde confezionare vini da pasto superiori atti all'esportazione.

I buoni risultati prontamente ottenuti per ciò che riguarda la parte tecnica dell' operazione ed il favore grandissimo col quale il *Genzano* degli Ostini venne accolto dal pubblico, indussero quei coraggiosi innovatori a dare subito un largo sviluppo all' intrapresa industria.

Divennero pertanto insufficienti ai bisogni della medesima le uve prodotte dai vigneti di loro proprietà, e dovettero quindi cominciare ben presto a fare larghi acquisti di uve e mosti, acquisti, che, limitati da principio entro i confini del Lazio, si estesero poi ad altri centri viniferi, e specialmente all' Umbria ed alla bassa Italia.

Una così vasta base di produzione assicurò alla nuova industria vantaggi tecnici incalcolabili e la mise in condizioni di non temere eccessivi aumenti nel costo delle uve, inconveniente che certo si sarebbe verificato, se l' acquisto delle medesime si fosse dovuto fare solamente nel ristretto mercato dei castelli romani.

La produzione annua dello stabilimento Ostini, andatasi gradualmente aumentando di anno in anno, raggiunge ora l'assai cospicua cifra di ventimila ettolitri.

Peraltro questa cifra sarà di molto aumentata in avvenire per far fronte al continuo progressivo aumento delle richieste, che piovono a questo stabilimento da ogni parte del mondo.

La meta degli Ostini sono i centomila ettolitri!!

Una metà circa del vino che annualmente si produce si vende nell'annata, e, com' è ben naturale, principalmente sul mercato di Roma; l'altra metà si passa all' invecchiamento, onde a suo tempo effettuarne la ven-

dita come vino fino da bottiglia così in paese come all'estero.

Il vino passato all'invecchiamento viene diviso in due categorie, una *superiorissima* che non si mette in commercio che al sesto anno, l'altra di qualità più corrente che si comincia ad esitare a partire dal diciottesimo mese di sua età.

I paesi verso i quali fino ad ora lo stabilimento ha più largamente esportati i suoi vini sono la Germania, l'Olanda, e la Danimarca.

Esso ha fatto inoltre spedizioni di qualche importanza in Inghilterrra, nell'America meridionale e nelle Indie, ma fino ad oggi non si può dire che siasi attivato un regolare commercio con questi ultimi paesi. I vini dello stabilimento Ostini dovunque mandati hanno trovato immenso favore e si sono mantenuti del tutto inalterati anche dopo i più lunghi e disastrosi viaggi.

Una prova — che può dirsi addirittura la prova del fuoco — della loro inalterabilità l'hanno data ultimamente in Africa ad Assab e Massaua, dove, mandati in quantità rilevante dal Comitato della *Croce Rossa* per la cura dei malati, hanno, tanto in bottiglie che in fusti, stupendamente resistito agli eccessivi calcri della estate, e sono stati trovati i soli adatti per combattere le malattie che predominano in quelle insalubri regioni, come ne fanno fede i rapporti inviati agli Ostini dai comandi militari dei nostri possessi.

Lo stabilimento Ostini, situato nel Comune di Genzano, fra pochi mesi, ultimati alcuni locali attualmente in costruzione, potrà dirsi definitivamente sistemato.

Esso si compone di varie cantine distinte, che trovansi però tutte riunite e fra di loro comunicanti in modo, da formare un assieme ben collegato ed atto ad un vasto ed ordinato lavoro.

Questo frazionamento di locali, se toglie qualche cosa all'imponenza e, diremmo quasi, all'effetto scenico della cantina, impedendo naturalmente il bel colpo d'occhio che può presentare una lunga e non interrotta fila di botti, giova però immensamente alla razionale sistemazione della cantina stessa, ed agevola di molto il lavoro, specialmente per ciò che ha rapporto all'invecchiamento.

Infatti, potendo disporre di molti locali che trovansi in condizioni diverse di calore e di luce, perchè alcuni sotterranei, altri sotterranei soltanto in parte ed altri completamente sopraterra, si ha il vantaggio grandissimo di poter tenere sempre il vino, durante tutto il periodo del suo invecchiamento, nelle condizioni di ambiente che più si prestano per favorire le sue lente e progressive trasformazioni.

I fusti di cui lo stabilimento Ostini dispone sono parte in castagno parte in rovere di Slavonia. La capacità dei medesimi varia presentemente dal minimo di 225 litri di capacità ossia dal fusto bordolese ordinario, al massimo delle grandi botti, ch'è di 110 ettolitri. Questo massimo però sarà fra breve elevato ad ettolitri 600, qual'è appunto la capacità di otto fusti tuttora in costruzione che verranno quanto prima collocati in cantina.

Noi crediamo assai opportuna questa provvista di fusti di varia capacità, sia per la buona sistemazione della cantina, quanto pel miglioramento del vino. Infatti questo potendo passare gradatamente per fusti di capacità molto diversa, cominciando dai grandi vasi di amalgama per finire ai piccoli vasi bordolesi di spedizione, viene sempre a trovarsi nelle condizioni più favorevoli al suo progressivo miglioramento.

Nessuna delle macchine e degli attrezzi enologici

più moderni e più razionali può dirsi che manchi a completare il perfetto e ben ordinato materiale mobile dello stabilimento Ostini.

Ciò che manca presentemente allo stabilimento di cui ci stiamo occupando è un locale per l'imbottigliamento dei vini, che attualmente i signori Ostini effettuano in Roma. E ciò per la ragione che le spedizioni tanto in paese quanto all'estero essi le fanno generalmente in fusti, e che i vini fini che si vendono in Roma conviene introdurli in fusti per risparmiare fortissime spese di dazio.

Però lo stabilimento di Genzano verrà presto fornito di un locale adatto per fare un vasto imbottigliamento di vini *superiorissimi*, per i quali è intenzione dei signori Ostini di adottare il sistema di farne le spedizioni preferibilmente in bottiglie.

In soli dieci anni di vita lo stabilimento Ostini ha raccolte tali onorificenze, che nessun altro stabilimento vinicolo del regno può disputare ad esso il posto di onore che indubbiamente gli spetta.

Citiamole per ordine cronologico.

Roma 1880 — **Medaglia d'oro** all'Esposizione — Fiera nazionale.

Milano 1881 — **Medaglia d'argento** all'Esposizione Generale Italiana.

Torino 1884 — **Medaglia d'oro** all'Esposizione Generale Italiana.

Londra 1884 — **Medaglia d'oro** all'Esposizione d'Igiene (in concorso con altri vini presentati dal Circolo enofilo italiano).

1884 — **Gran Medaglia d'oro** al concorso speciale bandito dal Ministero di Agricoltura.

Anversa 1885 — **Gran diploma d'onore** all'Esposizione Universale.

Liverpool 1886 — **Medaglia d'oro.**

Londra 1888 — **Diploma di primo grado** all'Italian Exhibition.

Bruxelles 1888 — **Diploma d'onore** al Grand Concours.

Aquila 1888 — **Medaglia d'oro** al Concorso regionale Agrario.

Insomma in tutte le esposizioni ed in tutti i concorsi nei quali la ditta Felice Ostini ha preso parte finora, ha riportato o la medaglia d'oro od il diploma d'onore, tranne che a Milano, dove, forse per una soverchia severità d'una giuria nella quale predominava troppo l'elemento settentrionale, essa ebbe la medaglia d'argento.

Questa unanimità di giudizî dati dall' uno all' altro capo di Europa, sono la più splendida conferma dell' immensa superiorità dei vini che la ditta Ostini prepara.

Noi crediamo che come vini rossi da pasto difficilmente ci sia da andare più in su; i confronti ci sono odiosi, ma certo riteniamo che molti produttori dei famosi *chateaux* del bordolese non disdegnerebbero di mettere la propria etichetta sulle bottiglie del *Genzano* degli Ostini.

Se non fosse così non si saprebbe spiegare la numerosa ed ognor più crescente clientela che i signori Ostini hanno conquistata in pochissimo tempo in tutti i paesi nei quali si sa bere e si può spendere per bere.

Chiuderemo questo breve cenno sullo stabilimento Ostini presentando, per comodo dei lettori, il listino dei prezzi correnti colle rispettive quantità di vino disponibile al momento in cui scriviamo (ottobre 1886).

Annata	*Quantità disponibile in ettolitri*	*Prezzo all'Ettolitro*
1884	3 500	L. 100
1885	2 000	„ 125
1882	1 000	„ 150
1881	600	„ 175
1880	400	„ 200
1879	300	„ 250
1878	200	„ 350

Questi prezzi s' intendono fatti in cantina a Genzano.

In Roma la ditta Ostini ha tre magazzini di vendita per proprio conto costantemente aperti, il primo che è il principale, in via delle Convertite N. 11, il secondo in via del Governo Vecchio N. 20 A, il terzo in Borgo Pio N. 108 A.

In questi magazzini si vende all'ingrosso ed al minuto in fusti ed in bottiglie a prezzi che variano a norma dell'andamento della piazza. Essi peraltro oscillano entro limiti assai ristretti, poichè i signori Ostini, da oculati commercianti, hanno compreso che una certa qual costanza nei prezzi di vendita è il primo requisito per assicurarsi una buona clientela.

Non ci è possibile di lasciare questo stabilimento, onore e decoro del Lazio vinicolo, senza esprimere la nostra ammirazione per quei due valentissimi giovani che sono i fratelli Ostini, i quali hanno saputo dare in questa regione uno splendidissimo esempio di attività industriale e di slancio commerciale, esempio che ci lusinghiamo vorrà servire di sprone a tutti coloro che erroneamente pensano, che la gloria del Lazio debba ricercarsi soltanto nei suoi monumenti e nella sua storia.

§ 4. — L'industria vinicola è una speculazione come tutte le altre industrie. Tanto chi compra la materia prima, ossia l'uva, quanto chi la produce nei propri poderi, dal momento nel quale esso si accinge a trasformare l'uva in vino, per noi è un industriante, il quale impiega capitali in questa industria, la fabbricazione del vino.

Se così è, com'è realmente, non è forse giusto domandarci se questa industria sia perdente o redditiva, ed in caso che dia un guadagno saperne la precisa entità?

Comprendiamo noi stessi quanto debba riuscire im-

portante e proficuo il conoscere ciò per ciascuna plaga vitifera della regione che abbiamo studiata, ed è per questo che, quantunque una tale ricerca sia sommamente difficile, attesa la scarsezza delle notizie numeriche che sono in nostro possesso, pure procureremo per quanto è possibile di fornire ai lettori qualche lume su questo punto.

Prenderemo le mosse, contrariamente a quanto abbiamo fatto fin qui, dal viterbese, per il quale uno studio abbastanza dettagliato su tale argomento esiste già bello che fatto in quel bel lavoro più volte ricordato del prof. Cinelli che porta per titolo "Quanto costa l'uva ed il vino?„

Ci serviremo dunque delle cifre forniteci dal Cinelli, cifre abbastanza esatte, perchè attinte sul posto dalla propria esperienza, ragguagliando peraltro il calcolo per maggior semplicità, alla vinificazione di 100 quintali di uva, che, secondo il predetto Prof. Cinelli, nel viterbese darebbero al tino ettolitri 65,04 di vino ed ettolitri 8,13 di torchiatico.

Ciò premesso, ecco il conto relativo:

Conto industriale
della lavorazione di 100 Quintali d' uva nel Viterbese

CAPITALE FISSO	Quota annua d' ammortamento del capitale fisso	
	LIRE	CENT.
Tini per la capacità di 100 Quintali, supponendo la durata media di cento anni . .	22	10
Botti per la capacità di 73 ettolitri, supponendo la durata media di 50 anni . . .	23	50
Strettoio completo	5	15
Bigonci	3	00
Barili	0	75
Culle	0	80
A riportare	55	30

CAPITALE FISSO	Quota annua d'ammortamento del capitale fisso	
	LIRE	CENT.
Riporto	55	30
Scalco	0	40
Imbottatoio	0	25
Imbuti, canule, scodellini, succhielli ed altri piccoli utensili	0	30
Totale del capitale fisso	56	25
E per (quintale d'uva	0	56
E per (ettolitro di vino.	0	85

CAPITALE CIRCOLANTE	Importare *Parziale*		Importare *Totale*	
PER LA VINIFICAZIONE				
Acquisto di 100 Quint. di uva a L. 14,39 . L.	1439	—	—	—
Dazio Consumo per introdurla in città a L. 1,20 il quintale . . . . „	120	—	—	—
Per pigiare l'uva e stringere la vinacia a L. 0,20 il quintale . . . . „	20	—	—	—
Spese diverse (sugheri, stoppa, olio per lumi ecc.) . . . . „	1	50	—	—
Riparazioni al capitale fisso il 2 % sul valore capitale . , ... „	18	—	—	—
Totale spese vinificazione . . . . L.	. . . .	. .	1598	50
E per (quintale d'uva . . . . „	15	98	—	—
E per (ettolitro di vino . . . . „	24	10	—	—
PER LA CONSERVAZIONE DEL VINO				
Per la muta in genn. a L. 0,16 l'ettolitro . L.	10	40	—	—
Per la muta di marzo a L. 0,22 l'ettol. . „	14	30	—	—
Spese diverse (sugheri. miccie, stoppa, olio, ecc.) . . . . , ... „	2	50	—	—
Totale spese di conservazione . . . . . L.	. . . .	. .	27	20
Fitto della tinaia e cantina per un anno „	. . . .	. .	30	—
Interessi al 5 % per un anno . . . . „	. . . .	. .	82	77
Totale del capitale circolante. . . . . L.	. . . .	. .	1738	47
Quota annua del capitale fisso . . . . „	. . . .	. .	56	25
Spesa totale della lavorazione . . . . L.	. . . .	. .	1794	72

Da questa somma bisogna detrarre il valore dei prodotti secondari calcolati come appresso:

PRODOTTI SECONDARII	Ammontare			
	Parziale		Totale	
Torchiatice Ett. 8 a L. 10 l'Ett.. . . . L.	80	—	—	—
Vinaccie Quint. 25 a L. 3 . . . . „	75	—	—	—
Per feccie e taso . . . . „	20	—	—	—
Importo totale dei residui . . . . . . L.	. . .	. .	175	—
Costo del vino limpido alla fine dell'anno „	. . .	. .	1618	72

E siccome i 65,04 ettolitri di vino alla fine dell'anno, atteso il calo e le feccie, ragguagliata la perdita totale al 10 $^0/_0$, si sono ridotti ad ett. 59,50, così ogni ettolitro di vino viene a costare L. 27.

E siccome il prezzo medio dell'ultimo decennio sulla piazza di Viterbo è di L. 30,28, così l'industriante di vino nel viterbese guadagnerebbe L. 3,28 per ogni ettolitro di vino fabbricato. Ed egual somma guadagnano quei proprietarii, i quali, invece di vendere l'uva, la trasformano in vino; cosicchè al reddito delle loro terre vitate da noi calcolato in base al prodotto in uva bisognerebbe aggiungere il guadagno della trasfomazione di questa uva in vino, ossia tante volte L. 3,28 per quanti ettolitri di vino si producono per ogni ettara, sempre quando però questa trasformazione è nelle abitudini generali del paese. È in questo modo che si avrebbe il vero reddito netto di ogni ettara di terreno vitato.

Passiamo a fare lo stesso conto per i castelli romani.

Qui la spesa del capitale fisso è alquanto minore, attesochè non si fa uso di tini.

Conto industriale della lavorazione di 100 Quintali d'uva nei Castelli romani

CAPITALE FISSO	Quota annua d'ammortamento del capitale fisso — Lire	Cent.
Botti per la capacità di 70 ettolitri, ossia 63 di vino-fiore e 7 di torchiatico della durata di 40 anni	35	—
Strettoio	5	15
Bigonci	3	—
Barili	0	75
Culle	0	80
Scala, imbuti, scodellini ed altri piccoli arnesi tutto compreso	1	—
Totale quota annua del capitale fisso	45	70
E per (quintale d'uva	0	45
E per (ettolitro di vino	0	70

CAPITALE CIRCOLANTE		Importare — Parziale		Totale	
PER LA VINIFICAZIONE					
Acquisto di 100 Quintali d'uva a L. 17,69 prezzo medio del decennio	L.	1769	—	—	—
Dazio d'introduzione in città a L. 1,50 il Quintale	"	150	—	—	—
Per pigiare l'uva e stringere la vinaccia a L. 0,25 il Quintale	"	25	—	—	—
Spese diverse (sugheri, stoppa, olio per lumi ecc. ecc.)	"	1	50	—	—
Riparazione al capitale fisso — 3 % sul valore capitale	"	25	—	—	—
Totale spese vinificazione	L.	....	..	1970	50
E per (quintale d'uva	"	19	70	—	—
E per (ettolitro di vino	"	30	65	—	—
PER LA CONSERVAZIONE DEL VINO					
Per una muta in febbraio o marzo a L. 0,20 l'ettolitro	L.	20	—	—	—
Spese diverse (miccie, sugheri, stoppa, olio, ecc.	"	2	50	—	—
Totale spese conservazione	L.	....	..	22	50
A riportare	L.	....	..	1993	—

CAPITALE CIRCOLANTE	Importare Parziale		Importare Totale	
Riporto L.	. . . .	. .	1993	—
Fitto della cantina e tinaia per la capacità di 70 ettolitri per un anno . . . L.	. . . .	. .	35	—
Interessi al 5 °[o per un anno del capitale circolante . . . . „	. . . .	. .	98	50
Totale del capitale circolante . . . . . L.	. . . .	. .	2126	50

RIASSUNTO

Capitale circolante . . . . L.	2126	50
Quota annua del capitale fisso . . . . „	45	70
Spesa totale della lavorazione . . . . L.	2172	20

PRODOTTI SECONDARII	Parziale			
Torchiatico Ett. 7 a L. 15 l'ettolitro . . L.	105	—	—	—
Vinaccie Quint. 25 a L. 5 il Quintale . . „	125	—	—	—
Per feccie e taso . . . . „	25	—	—	—
Importo dei prodotti secondarî . . . . L.	. . . .	. .	255	—
Costo del vino limpido alla fine del primo anno . . . . „	. . . .	. .	1917	20

E siccome i 63 ettolitri, tolto il 10 °[o per calo, perdite, fondacci ecc. alla fine del 1.° anno si saranno ridotti ad ett. 56,70, così il costo di ciascun ettolitro alla fine del 1° anno sarà di L. 33,82.

Ora, siccome la media del prezzo del vino dell'ultimo decennio sul mercato di Velletri, al quale più particolarmente questo computo si riferisce, fu — come vedemmo già — di L. 28,07 per ettolitro, ne conseguirebbe che a fabbricar vino in questa regione ci si rimetterebbero L. 5,75 per ogni ettolitro di vino fabbricato.

Senonchè bisogna osservar subito che i prezzi medî della piazza di Velletri non possono in nessuna guisa

servir di base per gli altri castelli, nei quali essi sono normalmente maggiori di almeno $^1/_4$ di quelli che si praticano a Velletri. Oltre a ciò bisogna notare che nei prezzi dei vini sulla piazza di Velletri sono confusi i vini bianchi coi vini neri, quelli di prima con quelli di seconda qualità, ed ecco perchè la media decennale risulta talmente bassa, da farci trovare nell'anomalia di una perdita anzichè di un guadagno nell'industria, perdita che per vero dire si verifica assai raramente.

Non ostante tutto ciò, queste cifre ci dicono chiaramente che, atteso l'elevato costo della materia prima e la carezza della mano d'opera nei castelli, a rendere l'industria vinicola convenientemente lucrativa, è necessario fabbricare vini di prima qualità da potersi vendere a prezzi elevati, e possibilmente attenersi addirittura ai vini fini, i quali possono sostenere qualsiasi spesa di lavorazione, lasciando sempre un sufficiente margine a chi li produce.

In quanto al suburbio, senza star qui a presentare un calcolo dettagliato anche per questa sotto-plaga, possiamo ritenere che il costo di produzione di un ettolitro di vino sia superiore di qualche lira a quello trovato per i castelli, e ciò sia per il maggior dazio d'entrata delle uve, sia per il maggior costo della mano d'opera.

Dai nostri calcoli ci risulterebbe che, tutto sommato, a produrre un ettolitro di vino nel suburbio si spendono poco più di L. 35. E siccome il prezzo medio decennale di vendita è — come vedemmo — superiore alle L. 55, così per ogni ettolitro di produzione nel suburbio si guadagnerebbe la rilevante cifra di Lire 20.

Questa cifra in verità è forse alquanto superiore

alla vera, ma ad ogni modo è certo, che, attesa l'elevatezza dei prezzi che fanno i vini sulla piazza di Roma, è certo — diciamo — che nel suburbio l'industria vinicola si presenta *finora* come un'ottima speculazione.

Consideriamo finalmente il frosinonese. Ripeteremo per questa plaga gli stessi calcoli che abbiamo fatti per il viterbese e per i castelli, ammettendo che 100 quintali d'uva diano nel frosinonese 68 ettolitri di vino limpido, 7 ettolitri di torchiatico, e 25 quintali di vinaccie. Queste sono cifre ricavate dalla nostra esperienza.

Conto industriale
della lavorazione di 100 Quint. d' uva nel Frosinonese

CAPITALE FISSO		Quota annua d'ammortamento del capitale fisso	
		LIRE	CENT.
Botti per la capacità di 75 ettolitri, 68 di vino limpido e 7 di torchiatico, calcolando la loro durata di 60 anni. . . .	L.	40	—
Tini per pestare l'uva.	„	5	—
Strettoio	„	4	—
Bigoni, barili, ed altri recipienti	„	3	50
Piccoli arnesi di cantina	„	1	50
Totale quota annua del capitale fisso . .	L.	54	—

CAPITALE CIRCOLANTE — PER LA VINIFICAZIONE		Importare			
		Parziale		*Totale*	
Acquisto di 100 Quintali d'uva a L. 12 il Quintale, media del decennio. . . .	L.	1200	—	—	—
Per pigiare l'uva e stringere le vinaccie a L. 0,15 per Quintale.	„	15	—	—	—
Spese diverse (sugheri, stoppa, olio. ecc.)	„	1	—	—	—
Riparazione al capitale fisso 3 % sul medesimo.	„	22	—	—	—
Totale spesa vinificazione	L.	. . .	. .	1238	—
A riportare	L.	. . .	. .	1238	—

CAPITALE CIRCOLANTE PER LA CONSERVAZIONE DEL VINO	Importare: Parziale		Importare: Totale	
Riporto L.	. . . .	—	1238	—
Per una muta in febbraio o marzo. . . „	10	—	—	—
Spese diverse (miccie, sugheri, stoppa ecc.) „	1	50	—	—
Totale spese conservazione . . . . L.	. . . .	. .	11	50
Fitto della cantina per la capacità di 70 ettolitri . . , ... „	. . . .	. .	25	—
Interessi al 5 °I₀ sul capitale circolante „	. . . .	. .	62	90
Totale del capitale circolante. . . . . L.	. . .	. .	1337	40
Quota annua del capitale fisso. . . . . „	. . . ..	. .	54	—
Spesa totale della lavorazione. . . . . . „	. . . .	. .	1391	40
PRODOTTI SECONDARII				
Torchiatico Ettolitri 7 a L. 10 per ogni ettolitro . . . . L.	70	—	—	—
Vinaccie Quintali 30 a L. 3 il Quintale . „	120	—	—	—
Feccie e taso. . . . . „	50	—	—	—
Totale prodotti secondarî . . . . „	. . . .	. .	240	—
Costo dei 68 ettolitri di vino limpido alla fine dell'anno . . . . „	. . . .	. .	1151	40

E siccome i 68 etttolitri, tolto il 10 °/₀ per calo, perdite e fondacci, alla fine dell'anno si saranno ridotti ad ett. 61,20, così il costo di ciascun ettolitro alla fine dell'anno sarà di L. 18,79. E poichè il prezzo di vendita fu in media nell'ultimo decennio di L. 20,48, così per ogni ettolitro di vino prodotto si avrebbe nel frosinonese un guadagno di L. 1,67.

Anche nel frosinonese, stando ai risultati di queste analisi, sembrerebbe che l'industria vinicola non dovesse essere una speculazione gran che lucrosa. Tuttavia all'atto pratico non è così, poichè una serie di quelle piccole spese che noi per esattezza di calcolo abbiamo messe a carico di questa industria, all'atto pratico o spariscono o per lo meno si riducono di molto;

di più c'è un'altra cosa di cui non abbiamo tenuto calcolo ed è il vinello che ordinariamente si prepara tanto in questa plaga quanto nel viterbese. È ben vero che nel caso in cui si usa di fabbricare il vinello sulle vinaccie, il valore di queste si riduce di molto, ma questo minor valore viene largamente compensato dal prezzo del vinello, sul quale tanto nel frosinonese che nel viterbese si fa grande assegno. Invero, non son pochi in queste due plaghe quelli che nell' industria vinicola si contentano di trovarvi soltanto netto il vinello che consumano per sè e per la propria famiglia, magra soddisfazione se si vuole, ma infine non tale da potersi totalmente disprezzare.

Le cifre che abbiamo trovate nel corso di questo rapido studio ci rivelano peraltro una cosa degna della più seria attenzione, ed è che l'industriante il quale volesse fondare la propria industria sulla vendita locale, cioè nel sito stesso di produzione, generalmente nel Lazio farebbe un'abbastanza magra speculazione.

Incomparabilmente migliore sarebbe questa speculazione qualora egli esitasse i propri vini sul mercato di Roma. Ciò non ostante noi non ci stancheremo mai di ripetere che su questo mercato non c'è da fare quella sicura fidanza che i vinicultori del Lazio fanno generalmente e quasi ciecamente su di esso.

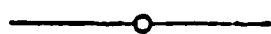
Senonchè l' industria vinicola va considerata sopratutto nel suo complesso ed in rapporto all' intera regione.

Nel Lazio noi abbiamo visto che la media di cinque anni, del periodo cioè 1879-83, dà una produzione annua vinicola di 1 029 966 ettolitri, i quali calcolati a L. 33,65 l'ettolitro — media del decennio delle quattro principali piazze della regione — rappresentano un reddito annuo lordo di L. 36 659 455,90.

Ed ammettendo, per tenerci al sicuro, che la metà di questa somma rappresenti la spesa di produzione, dalla vite e dal vino si avrebbe nel Lazio un reddito annuo netto di L. 18 429 727. Cosicchè tutto il patrimonio viticolo e vinicolo del Lazio si può ragguagliare al capitale corrispondente a questo reddito, ossia a L. 368 594 500.

Ci mancano i dati precisi per poter dire quale aliquota rappresenti questo capitale del patrimonio generale agricolo del Lazio; crediamo peraltro di non discostarci dal vero asserendo, che, dopo quello rappresentato dalla coltura del frumento, che nel Lazio ha larghissima estensione, il capitale rappresentato dalla vite e dal vino tenga il primo posto fra quelli ch'entrano a costituire il patrimonio totale delle possessioni rurali del Lazio.

E siccome la coltura del frumento tende dappertutto a restare in seconda linea di fronte a quella della vite, ecco perchè ci confermiamo sempre più nella nostra persuasione, che la coltivazione della vite e la produzione del vino debbano essere le due più copiose sorgenti di ricchezza del Lazio agricolo.



APPENDICE

Le vigne ed i vini della zona littoranea.

§ 1. — Nell'atto che ci facemmo ad ideare la divisione di questo nostro modesto lavoro, uno dei dubbi che vennero a tormentarci fu questo: se avessimo dovuto cioè considerare le poche vigne che trovansi disseminate qua e là lungo la costa tirrena della nostra regione come una plaga vitifera a parte, o se non fosse stato più conveniente raggrupparle a qualcuna delle tre plaghe nelle quali ci era sembrato di vedere grossolanamente divisa la regione laziale dal punto di vista viticolo e vinicolo.

Senonchè allo stringere dei conti ci dovemmo avveder che, nè l'uno, nè l'altro di questi divisamenti era adottabile; non il primo, perchè la ristrettezza dei terreni vitati compresi in questa zona non comportava che se ne fosse fatta una plaga a parte, non il secondo perchè le poche vigne sparse lungo la spiaggia tirrena ed appartenenti al territorio di questa regione hanno caratteri alquanto diversi fra loro, di guisa che sarebbe stato malagevole il raggrupparle tutte ad una stessa plaga.

Ma poichè non era d'altronde possibile chiudere questo lavoro senza dir parola dei vigneti e dei vini del

nostro littorale, ci parve che il miglior modo d'uscirne d'impaccio sarebbe stato quello di dirne brevemente qualche cosa in appendice a questa monografia.

Eccoci pertanto a mandare ad effetto il pensier nostro.

Le vigne di quella, che, così per convenzione, chiameremo *zona marittima* occupano un'estensione di poco più di 1100 ettari, che si trovano ripartiti come appresso nei seguenti comuni:

Terracina.	Ett.	553,31
S. Felice Circeo . . .	„	106,00
Nettuno	„	101,00
Allumiere.	„	19,64
Cerveteri.	„	33,95
Corneto Tarquinia . .	„	154,49
Civitavecchia	„	13,35
Montalto di Castro . .	„	85,62
Monte Romano. . . .	„	30,54
Tolfa	„	103,66
Totale . .	Ett.	1101,56

Tutti questi vigneti sono specializzati.

Quelli che si trovano nel Circondario di Velletri e di Roma, come quelli di Terracina, di S. Felice e di Nettuno, sono impiantati ed educati alla *castellana*, quelli invece che si trovano nel circondario di Civitavecchia sono impiantati ed educati con un sistema che ricorda molto quello della vigna stretta viterbese.

I vitigni coltivati nelle vigne di Terracina e S. Felice sono altri a frutto bianco, altri a frutto rosso e trovansi promiscuamente confusi. Quelli a frutto bianco sono: il *damiano*, il *mostoso*, il *moscato*, il *moscatello*, il *verdacchio* ed il *trebbiano;* quelli a frutto rosso il *fri-*

gno, il *mostoso*, il *moscato*, l'*aleatico*, il *cervano*, l'*uva antica*, il *nero tosto* ecc.

Alcune varietà, come il damiano, il moscato, il frigno vengono anche adoperate come uve da mensa.

Negli altri comuni vitati di questa zona le varietà di vitigni coltivati anche promiscuamente sono molte; vi s'incontrano per lo più il *rossetto* del viterbese, il *bello*, il *romanesco*, il *verdello*, il *procanico*, la *malvasia* fra le uve bianche, ed il *pergolese*, l'*aleatico*, l'*uva spagna*, il *procanico nero* fra quelle rosse.

Le vigne di questa zona producono dai 15 ai 40 ettolitri di vino ad ettara. La prima cifra riguarda piuttosto le vigne della parte alta di essa, cioè del civitavecchiese, la seconda quelle di S. Felice, Terracina e forse anche Nettuno.

Con queste produzioni si calcola che il reddito netto annuo delle prime varii dalla 100 alle 250 lire, quello delle seconde dalle 200 alle 500.

Le vigne di questa zona si trovano quasi tutte impiantate su terreni schiettamente sabbiosi, siccome quelli che si trovano schierati per lo più lungo la spiaggia del mare.

Questa particolarità è addirittura provvidenziale per quei paesi in questi tempi di acerrime malattie della vite. Imperocchè questi vigneti, a causa dell'estrema aridità che vi domina durante la stagione primaverile ed estiva, sono andati finora quasi del tutto esenti da malattie crittogamiche. Ed ecco perchè i vigneti in questa zona tendono ad estendersi.

Invero a Terracina non passa anno che non si pianti qualche centinajo di ettari di nuovi vigneti, di guisa che non ci peritiamo di asserire che dall'epoca in cui la cifra dell'estensione dei terreni vitati nel territorio di quel comune fu raccolta dalla Commissione dell'In-

chiesta Agraria, cifra che noi abbiamo riportata, fino ad oggi questa estensione si è più che duplicata.

A Civitavecchia, mentre l'Inchiesta Agraria assegnava nel 1880, all'epoca cioè in cui le notizie furono raccolte, soltantó E.[i] 13,35 di vigneti, oggi da informazioni da noi assunte da persone autorevoli e competenti di quel comune, sappiamo ch'esso possiede circa 350 ettari di vigneti. Vogliamo ammettere che la cifra dell'Inchiesta Agraria fosse stata soverchiamente bassa; certo è però che in questi ultimi anni l'estensione dei terreni a vigneti è aumentata di molto anche a Civitavecchia, come in tutti gli altri nostri comuni del littorale.

E ciò è un gran bene, poichè, a prescindere dal fatto che a piantar vigneti in terreni permeabili, come sono generalmente quelli di questa zona, costa meno assai di quanto costa in altri paesi ed in altre terre, c'è il fatto che vengono ad essere adibite a vigna terreni incolti che prima di questa trasformazione non rendevano assolutamente nulla.

Oltre a ciò, pur non volendo azzardare una supposizione che sarebbe assai prematura, c'è peraltro da osservare, che, essendo questi vigneti impiantati quasi sulla pura sabbia, chi sa ch'essi non potessero resistere nel caso di una disgraziata e speriamo assai lontana invasione fillosserica?

Tutto insomma consiglia l'allargamento dei vigneti lungo la zona marittima, e noi ci compiacciamo che molti intelligenti proprietarî di quei paesi abbiamo cominciato a comprenderlo.

§ 2. — Ben poco dobbiamo dire rapporto ai metodi di vinificazione in uso nella zona della quale ci stiamo occupando.

Terracina, Sanfelice, Nettuno e Porto d'Anzio se-

guono più o meno gli stessi viziosi processi di manifatturazione, che sono comuni ai circondari di Velletri e di Roma; Civitavecchia, Corneto, Allumiere, Montalto di Castro, Monte Romano, e Cerveteri adottano invece di preferenza i sistemi più in uso nel vicino viterbese.

Nè in migliori condizioni dei già descritti si trovano i suindicati comuni rapporto a fabbricati vinicoli ed al materiale mobile delle tinaje e delle cantine, lavorandosi quasi sempre in locali angusti, umidi, oscuri e mal riparati dagli agenti esterni e con materiale di vecchia costruzione ed insufficiente al bisogno.

I vini che in questi paesi si producono, risentono pur troppo gli effetti dei trascurati metodi di vinificazione e di conservazione che in essi si adottano.

A Terracina ed a Sanfelice si producono, o per meglio dire, si potrebbero produrre degli ottimi vini tanto rossi che bianchi. Invero la stoffa di questi vini è addirittura eccellente. I vini neri sono vini di corpo, carichi di colore e discretamente alcoolici, più vini da taglio che da pasto, ma in sostanza di sapore pieno e rotondo, in modo che incontrano facilmente il gusto dei bevitori. Oltre le qualità comuni, vi sono poi le qualità scelte, fra le quali l'aleatico, di cui in questi due comuni si fa discreta produzione.

I vini bianchi, la cui produzione peraltro è assai inferiore a quella dei rossi, sono anch'essi dei vini più che discreti, più dolcigni che secchi e spessissimo con leggiero aroma di moscato, di cui a Terracina ed a Sanfelice si fa un'abbastanza vasta coltura.

Senonchè il difetto cardinale di questi vini è quello di andare facilissimamente soggetti ad alterarsi e specialmente a prendere d'aceto. Essi non possono pertanto assolutamente passare l'estate, ed è giuocoforza

di esitarli prima che giunga la primavera. Dopo tutto ciò che abbiamo detto e ripetuto su questo argomento nel corso di questo studio, non è difficile il ritrovare specialmente nel pessimo governo della fermentazione, e nelle irrazionalissime cure che si prodigano al vino quando trovasi in cantina la ragione vera per la quale i vini di questi paesi vanno assai soggetti ad alterarsi.

I vini che si producono a Nettuno e a porto d'Anzio hanno molto di comune con quelli di Velletri, solo che spesso fanno sentire come un sapore leggiermente salato, ch'è del resto comune a quasi tutti i vini di questa zona.

I vini degli altri comuni del littorale sono alquanto più leggieri, meno colorati e meno pesanti dei precedenti; sono dei discreti vini da pasto, i quali peraltro forse avrebbero bisogno di essere acconciati alquanto con buoni vini del mezzogiorno.

I vini che si producono in questa zona vengono quasi tutti consumati sul posto; soltanto una piccola parte di essi viene esportata nei paesi vicini. Sono principalmente i vini di Terracina quelli ch'escono alquanto dal sito di produzione per andare a fornire i vicini mercati di Sezze, Piperno e di altri paesi circonvicini.

La produzione vinicola annua di tutta questa zona si può calcolare che oscilli fra i venti ed i trenta mila ettolitri, dei quali la metà vengono prodotti nel solo comune di Terracina, il quale appunto ha una produzione media che varia dai 10 ai 15 mila ettolitri.

Questa produzione è del tutto insufficiente ai bisogni del consumo locale. Invero, il solo comune di Civitavecchia nell'anno testè decorso consumò 17 000 ettolitri di vino. A supplire ai bisogni del consumo locale intervengono i vini del mezzogiorno e della Sicilia, i

quali approdano in gran copia nelle rade di Civitavec-e Terracina per andare di là a fornire altre grandi piazze di consumo nel regno, e specialmente quella di Roma.

Il prezzo decennale medio del vino sul mercato di Civitavecchia è stato di L. 60, e su quello di Terracina di L. 50 per ogni ettolitro.

È inutile parlare per questa piccola zona di commercio vinicolo interno ed esterno, poichè, attesa l'esiguità della produzione, il vino è finora talmente ricercato nel sito dove viene prodotto, che sarebbe financo sciocchezza il pensare a mandarlo fuori.

Tuttavia, coll'allargarsi e col migliorarsi della produzione, questa zona si trova nelle più favorevoli condizioni per dare sfogo ai suoi prodotti, avendo continuamente aperta innanzi a sè quella comoda ed economica via di comunicazione ch'è il mare.

Non sarebbe male intanto, anche in vista di questo fra tutti gli altri bisogni a cui risponderebbe, insistere perchè Terracina venisse provvista almeno almeno di una piccola rada d'approdo per i legni mercantili.

§ 3. — Anche in questi paesi del littorale, come in tutto il resto del Lazio, vi sono stati e vi sono intelligenti e volonterosi proprietarì, i quali si sono applicati al miglioramento dei loro vigneti e della loro produzione vinicola.

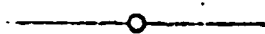
Modello per tutti, citiamo quel valente ed attivissimo giovine ch'è il conte Agostino Antonelli di Terracina, il quale ha ordinata una discreta azienda vinicola nel comune omonimo, dalla quale tira fuori vini d'incontestata bontà, tanto da essere premiati con varie medaglie alla fiera vinicola di Roma del 1885 ed all'Esposizione d'Igiene a Londra, dove insieme agli altri vini presentati dal benemerito Circolo Enofilo ita-

liano, quelli dell'Antonelli incontrarono il gusto certo non facile dei gagliardi figli d'Albione.

L'esempio dato dal conte Antonelli, questo gentile patrizio romano che non disdegna di occuparsi di cantine e di vini, può essere salutare per la zona di cui ci stiamo occupando, poichè dimostra chiaramente quello che non tutti vogliono credere in quei paesi, che cioè l'industria vinicola seriamente condotta è per essi non soltanto possibile, ma anche lucrativa ed eminentemente onorifica per chi sa esercitarla.

Altri proprietarî degni di nota in questo campo nei paesi dei quali ci occupiamo sono: il cav. d'Asti di Corneto Tarquinia, il marchese Guglielmi di Civitavecchia, gli eredi del prof.r Marucchi di Porto d'Anzio e qualcun'altro che ora a memoria non ricordiamo.

Lusinghiamoci che l'esempio loro sia seguito da altri, e che ben presto anche la zona littoranea divenga una delle migliori plaghe vitifere della regione laziale.



BREVE CENNO RIASSUNTIVO

Noi siamo ben lungi dal pretendere di poter riassumere così sommariamente in poche parole tutte le cose che siam venuti esponendo nel corso di questo studio. Ciò equivarrebbe a ripetere capitolo per capitolo le cose già dette, poichè ci sembra che in materia di tanta importanza nessuno degli argomenti svolti nei singoli capitoli potrebbe essere trascurato.

Tuttavia, soltanto per fissare per sommi capi le cose principali che siam venuti via via svolgendo, ci faremo a segnare qui in fondo alcuni appunti, come un tentativo di riassunto, che serva a richiamare alla memoria di chi ha avuta la pazienza di seguirci fin qui i punti culminanti di questo nostro modesto lavoro.

Ecco progressivamente accennati questi punti col minor numero possibile di parole:

1. Il Lazio, per condizioni meteorologiche e geognostiche, si trova ad essere assai favorito dalla natura per dare in esso largo sviluppo alla coltivazione della vite.

Tutta la zona collinare della regione, nonchè buona parte di quella del piano, si presta mirabilmente a questa coltura.

2. La viticoltura in tutte le plaghe vitifere del Lazio ha molti punti lodevoli; nei castelli romani, tranne leggiere mende, si può ben dire che la viticoltura lasci

ben poco a desiderare; essa però è forse troppo costosa.

Nel viterbese e nel frosinonese la coltura promiscua risponde discretamente bene; essa è raccomandabile sopratutto dal lato economico per il minimo impiego di capitale circolante ch'essa richiede.

I miglioramenti di più facile attuazione, che in tutta la regione sono più da raccomandarsi in fatto di viticoltura, riguardano più specialmente la selezione dei vitigni e la concimazione dei vigneti.

Sarebbe desiderabile inoltre che si desse qualche importanza alla coltura delle uve da tavola.

3. I varî metodi di vinificazione generalmente seguiti nel Lazio lasciano molto a desiderare.

Dove principalmente è necessaria una riforma è nel governo della fermentazione tumultuosa, ed in alcune importanti cure successive per la conservazione del vino, ch'è lo scoglio contro il quale urtano quasi tutti i vinicultori di questa regione.

4. Ciò di cui si difetta principalmente nel Lazio sono i buoni fabbricati enotecnici, il buon fustame, le macchine e gli attrezzi enologici moderni.

Assai trascurata è quasi dappertutto la pulizia delle cantine e del materiale mobile che le adorna.

5. Fra i vini del Lazio ve ne sono di quelli che hanno tale stoffa, che, perfezionati e migliorati, possono diventare addirittura dei *grandi vini*.

Ciò che loro manca principalmente è quella omogeneità d'impasto, quella perfetta conservabilità, quella finezza e quella grazia che si riscontrano nei più reputati vini stranieri.

6. Nel Lazio la fabbricazione del vino rarissimamente forma oggetto di un'industria speciale. Per lo più si trova nelle mani dei produttori stessi dell'uva,

i quali generalmente sono gente empirica e sfornita di qualsiasi coltura enologica.

Questo è uno degli ostacoli principali al progresso dell'arte vinicola in questa regione.

7. Il commercio vinicolo del Lazio è un commercio puramente locale, che si effettua principalmente verso quel gran centro di consumo che è Roma.

8. Sono quasi esclusivamente gli osti di Roma, quelli nelle cui mani trovasi il commercio vinicolo del Lazio.

Finchè i produttori non sapranno mettersi in grado di aprire nuovi sbocchi ai loro vini, il commercio vinicolo del Lazio sarà sempre un commercio stentato e ristrettivo, che potrà anche andar soggetto col tempo a gravi incagli.

9. Nel Lazio affluiscono da ogni parte del Regno grandi quantità di vino, e quindi una tremenda concorrenza si va ad aprire ai vini laziali sul mercato di Roma, nonchè su quelli delle altre piazze di consumo della regione.

Sarebbe bene che i vinicultori del Lazio facessero gran conto di questo fatto.

10. La rapida fortuna fatta da alcuni vini del Lazio nelle mani di pochi intelligenti e coraggiosi produttori e negozianti costituisce una prova convincente ed indiscutibile, che il Lazio vinicolo ha uno splendido avvenire innanzi a sè, che sarà presto raggiunto, se molti si metteranno a lavorare attorno alla nostra industria vinicola con quella sagacia di vedute e con quella tenacità di propositi, che sono tradizionali nelle popolazioni di questa vetusta e gloriosa terra latina.

ELENCO

dei libri, opuscoli e giornali consultati, nonchè delle amministrazioni e delle persone che ci sono state cortesi di notizie per la compilazione di questo lavoro.

Atti dell' Inchiesta Agraria; Volume IX — Relazione del Senatore Vitelleschi sulla quinta circoscrizione.

Quanto costa l'uva ed il vino? del Prof. Origine Cinelli.

La cantina sperimentale di Viterbo dello stesso autore.

I Vini Romani pubblicazione della R. Stazione Chimico-Agraria di Roma.

Italien's Weine und die concentration des mostes in vacuum.

Bollettino di Notizie Agrarie del Ministero di Agricoltura.

Bollettino del Comizio Agrario di Viterbo.

Relazione sulla quinta e sesta fiera enologica di Roma di Augusto Fortuna.

Sistema di contratto colonico pel territorio di Viterbo di Luigi Ludovisi.

Mononografia del Circondario di Viterbo di Barbirri Gaetano.

Idem. del circondario di Frosinone dell'ing. Di Tucci.

Memoria del Comune di Velletri di Lombardini Filippo.

Il Bonificamento delle terre secche nella regione laziale del Cav. Tucci-Savo.

Rivista Agricola Romana organo ufficiale del Comizio agrario di Roma.

La settimana vinicola.

Il Coltivatore.

Moniteur vinicole.

Weinlaube.

Sotto-Prefettura di Frosinone e Civitavecchia.
Intendenza di Finanza di Roma.
Ministero di Agricoltura.
Municipì di Roma, Velletri, Viterbo e Frosinone.
Ministero delle finanze.
Comizì Agrarì di Roma, Viterbo, Velletri e Frosinone.
Commissione ampelografica provinciale di Roma.

Sig. Lorenzo Tedeschi Ing. Agronomo di Viterbo.
Dott. Alberto Cencelli-Berti di Fabbrica di Roma.
Cav. Augusto Poggi di Roma
Monsignor Augusto Borgia di Velletri.
Prof. Menegotto di Ferentino.
Sig. Ranieri Pini di Roma.
Sig. Tullo Ostini di Genzano.
Sig. Avv. Vincenzo Salvatori dell'Arnara.
Prof. Giovanni Soldani di Roma.
Avv. F. Maria Appolloni di Roma.
Cav. Orazio Focardi di Roma.

A tutte queste lodevoli Amministrazioni ed a tutte queste egregie persone sentiamo il dovere d'inviare i nostri più sentiti ringraziamenti.

INDICE

PARTE PRIMA

Notizie generali sulla gecgnosia e metereologia della regione.

PARTE SECONDA

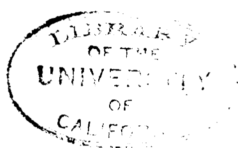
Viticoltura.

PARTE TERZA

Enotecnia.

PARTE QUARTA

Vini e loro commercio.




UNIVERSITY OF CALIFORNIA-DAVIS
3 1175 01476 1178

